



TURISMO Y CULTURA GASTRONÓMICA ESPAÑOLA

CURSO: TURISMO Y CULTURA GASTRONÓMICA ESPAÑOLA

PROFESOR/A:

HORAS PRESENCIALES: 45h

HORAS DE TRABAJO AUTÓNOMO: 15h

- Ejercicios, proyectos y trabajo personal

CRÉDITOS: 6 ECTS

DESCRIPCIÓN DEL CURSO Y METODOLOGÍA:

La parte presencial del curso combina una parte teórica con sesiones de clase y una parte práctica. La participación y la implicación del alumno es esencial para este curso. Se valorará el nivel de interés del estudiante y su preparación previa para cada sesión. Serán básicas las aportaciones individuales que ayuden a mejorar el nivel y dinamismo de la clase.

Diario de aprendizaje: el estudiante deberá escribir, a lo largo del curso, un diario con tantas entradas como unidades (sesiones teóricas + prácticas) tiene el curso dando el máximo de información sobre lo aprendido en esas sesiones.

LIBROS DE TEXTO:

Entorno turístico B1-C2, Edelsa, Madrid, 2016.

Material proporcionado por el profesor

EVALUACIÓN DEL CURSO:

Participación	20%
Diario de actividades/portfolio de aprendizaje	50%
Examen final	30%
Fecha del examen final: el último día del curso en horario habitual de clase.	

OBSERVACIONES:

1. La calificación final no será el resultado del examen final, sino de la suma de todos los componentes del apartado *Evaluación del curso*.
2. Para aprobar el nivel la calificación media debe ser como mínimo 6/10.
3. El alumno realiza un único examen al final del curso, no hay fechas de recuperación ni convocatorias adicionales. Las fechas de los exámenes están indicadas en este programa y no se cambiarán para acomodar planes de viaje u otras circunstancias personales.

4. La no asistencia al 80 % del total de horas del curso, más de 4 días de clase sin justificar (8h), implica no tener derecho al examen final y, por tanto, la no obtención del certificado oficial del curso.

OBJETIVOS:

- Formar profesionales del sector turístico capaces de desarrollar su actividad de manera eficiente dando respuesta a las exigencias de sostenibilidad, diversidad y calidad de los mercados turísticos.
- Proporcionar al futuro profesional del sector turístico las herramientas lingüísticas necesarias para el desarrollo de su actividad profesional en español, tanto para el trabajo e interacción con clientes como con profesionales del sector del ámbito español e hispanoamericano.
- Mejorar la competencia lingüística y la competencia intercultural del estudiante de español como lengua extranjera, por medio de la gastronomía y la cultura gastronómica. Se pretende que el estudiante conozca y se adentre en primera persona en la gastronomía española y más específicamente la alicantina.

CONTENIDOS:

Contenidos parte teórica:

- **EL ALOJAMIENTO COMO EXPERIENCIA: páginas 12 a 43.**
Pedir y dar información horaria, de fechas de precios y de condiciones de reserva. Descripción de un alojamiento turístico. Léxico básico de la negociación y el marketing turístico. Léxico relacionado con ferias, congresos y exposiciones. La hoja de reclamaciones. Los alojamientos más singulares. Léxico de los servicios y profesiones de un hotel.
- **EL VIAJE COMO DESTINO: páginas 76 a 107.**
Recursos para explicar el funcionamiento de un servicio y dar instrucciones. Las reservas online. Trenes turísticos. Alquiler de vehículos Léxico de los medios de transporte, aeropuertos, estaciones y los mecanismos de reserva. Léxico de las nuevas tecnologías vinculadas al sector turístico. Portales de viajes.
- **NUEVAS FORMAS DE TURISMO: páginas 108 a 131.**
Turismo de sol y playa y nuevos tipos de turismo. Turismo rural. Turismo deportivo. Turismo de aventura. Turismo de montaña. Turismo de salud. Turismo cultural. Perfil del turista cultural. Historia de los monumentos, recursos para la presentación del patrimonio turístico/cultural. Léxico del entorno cultural urbano: museos y monumentos El léxico de la naturaleza y la ecología. Léxico del turismo alternativo.
- **RUTAS POR ESPAÑA: páginas 134 a 159.**
Ferias de Andalucía, Ruta del Califato, Fiestas religiosas, Los pueblos blancos, Exploradores españoles, El Quijote y Los castillos, El Camino de la Lengua Castellana, El Camino de Santiago, La España Verde, El modernismo: Gaudí y Barcelona, El surrealismo: Dalí y la Costa Brava, Grandes carnavales: Tenerife y Cádiz.
- **RUTAS POR HISPANOAMÉRICA: páginas 174 a 188.**
México, Centroamérica, El Caribe, Venezuela, Colombia, Países andinos (Ecuador, Perú y Bolivia), Uruguay, Paraguay, Chile y Argentina.
- **LAS FIESTAS MÁS POPULARES: página 160 y 161.**

▪ LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA:

Material proporcionado por el profesor

- Español de la gastronomía. Aspectos léxicos, discursivos. El desarrollo de la expresión e interacción orales del español como lengua extranjera en contextos /tareas relacionados con la gastronomía.
- Aspectos esenciales de nuestra cultura gastronómica:
 - o influencia de la historia en la gastronomía española
 - o variedades gastronómicas y “dialectos” culturales: las culturas españolas y su gastronomía
 - o la dieta mediterránea, usos y costumbres
 - o peculiaridades de la cocina alicantina
- **Entorno turístico: páginas 36 a 67.**
Recursos lingüísticos para pedir/servir en un restaurante. Tipos de restauración. La restauración tradicional y la restauración moderna. Los templos de la gastronomía en España. Enoturismo y gastroturismo. Léxico de comidas y bebidas. Léxico de las profesiones relacionadas con el turismo y la hostelería.

Contenidos parte práctica:

- Introducción a la cultura del vino, se le introducirá en la cultura y de gran importancia para la gastronomía española y alicantina: cata de vinos
- Introducción a los procesos de elaboración: curso de cocina.

Proyecto final:

- El estudiante deberá preparar y presentar la propuesta de un viaje de 7 días por España para toda la clase. Deberá elegir la fecha, los lugares a visitar, el tipo de hotel y el precio, los platos de la zona que se van a probar, etc...
- Gastronomía española: El estudiante deberá preparar y presentar un powerpoint con el diseño de un menú español completo para un grupo de comensales de su país. Deberá explicar los ingredientes y el modo de elaboración de cada plato.
- Elaboración de una receta de cocina española: El estudiante deberá preparar un plato o tapa típica española y presentar en clase los pasos que ha seguido. Deberá documentarlo con fotos de cada uno de los pasos.

ACTIVIDADES

Consulta nuestras actividades complementarias en la web (www.csidiomas.ua.es) y participa en nuestras redes sociales

