



Introducción a la Gastronomía, la Cultura y la Lengua Italiana 2023.

1- DOCENTES

El curso es dictado por el Lic. Martín Vesprini y la Docente Laura Graciela Frassón, con la colaboración de Walter Ventura.

2- DESTINATARIOS

Integrantes de la Comunidad Universitaria de la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos y público en general.

3- OBJETIVOS GENERALES

- Lograr interesar a través del curso al conocimiento la Lengua y Cultura Italiana, con especial énfasis en su gastronomía.

4- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Promover en los estudiantes la confianza con respecto a sus posibilidades de aprender otro idioma.
- Proveer elementos de gramática de base y elementos de cultura general, considerando específicamente el entorno dentro de la gastronomía italiana, el estudio de la relación entre la cultura y el alimento.

5- FUNDAMENTACIÓN

¿Por qué Estudiar Italiano? Son muchos los motivos por los que merece la pena aprender italiano, a continuación, explicaremos algunos de ellos:

- El italiano es un idioma que está creciendo cada vez con más fuerza y cada vez son más las personas que deciden estudiarlo. ¡De hecho es ya el 4 idioma más estudiado en el mundo!
- Como es ya sabido, Italia es uno de los países más bellos y con más riqueza histórica del mundo. ¡Efectivamente es el país con más sitios declarados Patrimonio Mundial de la UNESCO!



- Todo el mundo sueña con viajar a ciudades como Florencia, Roma o Venecia (su fama es realmente merecida). En general y debido a su pasado, Italia es un país repleto de

variedades y formado por divisiones y fronteras internas. De norte a sur, desde los balnearios hasta los extraordinarios paisajes de montaña puedes encontrar impactantes sorpresas a solo unos kilómetros de distancia.

Creemos que solo hay una verdadera manera de entrar en la atmosfera de estas increíbles ciudades y maravillosos pueblos: conocer y hablar un poco el idioma, sin lugar a dudas es la forma más efectiva para descubrir la belleza de Italia, un país tradicional y maravilloso.

Conocer el idioma o algunos de sus aspectos básicos es el primer paso para poder introducirte en este bello proceso de descubrimiento.

El italiano es probablemente el idioma más vinculado al mundo del arte y de la cultura. Puedes encontrar influencia italiana en todas las áreas relevantes de la vida y la cultura: desde la pintura, las artes o la arquitectura hasta la literatura y la música, la gastronomía, la moda, la música y el vino.

Italia siempre ha sido la cuna de una gran creatividad, de una gran pasión por la vida y la estética: la majestuosa belleza de la antigua Roma y la Florencia de Dante, Miguel Ángel y Raffaello: las peculiaridades de los paisajes formados por siglos de trabajo colectivo que han dado lugar al reconocimiento mundial de la cocina y los vinos italianos.

6- CONTENIDOS GENERALES

Se incluirán los siguientes contenidos gramaticales:

- El alfabeto italiano (letras y sonidos);
- los pronombres interrogativos;
- los números;
- los artículos;
- los sustantivos y adjetivos;
- conjugación de los verbos regulares y verbos irregulares importantes;
- días de la semana, los meses y otras indicaciones de tiempo.

Y los siguientes contenidos temáticos:

- Presentaciones, saludos e información personal;
- trabajo, gustos y preferencias;
- familia y amigos;
- se hará especial hincapié en el conocimiento de los productos típicos de cada región de Italia;
- descripción física;
- colores y animales;
- geografía (comida y paisaje).



7- CONTENIDOS ESPECÍFICOS

CLASE ° 1: Presentación del Programa Integral del Curso. Presentaciones, saludos e información personal. El uso de los artículos determinativos e indeterminados. Italia y la gastronomía italiana. La relación cultura, cocina y territorio. Lenguaje social, técnico y ocupacional del área de la gastronomía en lengua italiana. Lenguaje técnico de la administración gastronómica italiana.

Práctica Demostrativa: Postre Tiramisú de la Región Véneta

CLASE ° 2: Artículos Partitivos, sustantivos, adjetivos, Alfabeto y números. Preguntas y respuestas frecuentes en situaciones de la vida cotidiana y en ámbito laboral. Tipos de restaurantes y actividades gastronómicas en Italia. La oferta y la demanda gastronómica. Red de restaurantes italianos en el mundo. Los productos típicos italianos y sus denominaciones de origen. Análisis del caso en Argentina.

Invitado Especial: Prof. Giorgio Cantelli Forti y Prof. Bruno Marangoni – Accademia Nazionale di Agricoltura Italiana – www.accademia-agricoltura.it

Práctica Demostrativa: Postre Cannoli Relleno de la Region Siciliana

CLASE ° 3: Red de restaurantes italianos en el mundo. Los productos típicos italianos y sus denominaciones de origen. Análisis del caso en Argentina.

Conjugación de los verbos regulares y verbos irregulares importantes; días de la semana, los meses y otras indicaciones de tiempo. Expresiones de ubicación Presentaciones, saludos en el ámbito de los servicios. Preguntas y respuestas frecuentes.

Invitada Especial: - Laila Tentoni– Casa Artusi– www.casaartusi.it - “El Rol de Casa Artusi Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2023”

Práctica Demostrativa: Calzone de las Regiones Apulia y Campania

CLASE 4. Los tiempos verbales del pasado. El lenguaje específico en el grupo de trabajo. Servicios y características especiales en gastronomía. Procedimientos y sistemas para la recepción. Costumbres y hábitos en el sistema italiano. Pizzerías, restaurantes, trattorias. La importancia del sistema de reservas.

Invitada Especial: - Anna Lanzani, Profesora en la UBA, Universidad de Parma y la Universidad de Bologna – www.uniparma.it, www.unibo.it

Práctica Demostrativa: Risotto allá Milanese de las Regiones Piamonte y Lombardía



CLASE 5. La oferta y demanda de productos y servicios en el caso italiano. Departamento de alimentos y bebidas. La alta calidad de los alimentos y servicios en Italia. Principios. Distribución de espacios. Proveedores y clientes.

Cierre del Curso: Entrega de Certificados

Práctica Demostrativa: Ravioli allá Funghi de las Regiones Toscana y Liguria

8- CARGA HORARIA Y CONDICIONES DE CURSADO

El curso tiene una duración de 15 horas totales, de 5 encuentros semanales de 3 horas. Cada clase tendrá una carga horaria de 2 Horas para el desarrollo teórico y 1 hora para el desarrollo de algún plato típico italiano en la parte práctica a cargo de la Docente Técnica Universitaria en Gastronomía **Laura Graciela Frassón,**

9- INVITADOS ESPECIALES

Se proponen algunas charlas, en el marco de los módulos propuestos, en los que participarán destacados Profesores Italianos de Instituciones Educativas Italianas a seguir:

- Prof. Giorgio Cantelli Forti y Prof. Bruno Marangoni – Accademia Nazionale di Agricoltura Italiana – www.accademia-agricoltura.it

“Sistema Agroalimentario Italiano”

- Laila Tentoni– Casa Artusi– www.casaartusi.it

“El Rol de Casa Artusi Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2023”

- Anna Lanzani, Profesora en la UBA, Universidad de Parma y la Universidad de Bologna – www.uniparma.it, www.unibo.it

10- PROPUESTA METODOLÓGICA

Adoptaremos un método de enseñanza basado en la interacción activa del estudiante mediante la participación a través de recreaciones de situaciones a través de juegos, y utilizando material multimedia.

El objetivo de esta metodología es fomentar el deseo de aprender la lengua italiana a través de diferentes situaciones que deberán resolver de la vida cotidiana, permitiendo, al mismo tiempo, de conocer aspectos de la cultura general de la actual Italia.



Los estudiantes interactúan constantemente con el idioma en clase, siendo alentados a participar activamente en todas las actividades presentadas, ya sean debates, discusiones o expresando opiniones.

El docente presentará a los alumnos los recursos tecnológicos para mejorar la adquisición del idioma extranjero proporcionando herramientas tecnológicas que serán utilizadas para facilitar el aprendizaje autónomo fuera del contexto áulico, así como la realización de tareas que impliquen la cooperación y colaboración entre pares.

En síntesis, los alumnos incorporan de forma natural y rápidamente el idioma a través de actividades que recrean situaciones similares en las que se verán envueltos y si el tiempo lo permite, se dará a conocer las principales Instituciones Italianas presentes en la ciudad.

11- COSTOS

El curso no tiene aranceles de inscripción y cursado para los integrantes de la FACTA. Al público en general se cobrará un canon a definir.

12- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

“**Parlo italiano**”, Manuale pratico per stranieri . Scuola d'italiano . Editorial Giunti Demetra (versión PDF) Prima edizione digitale 2010 .

“**Breve Gramática Italiana**”(versión PDF) cuadernillo creado 21- 8- 2008

Los materiales didácticos serán solo aquellos disponibles online y se usarán solo datos libres y gratuitos disponibles en internet.

Webgrafía:

<https://www.google.it/>
<http://cils.unistrasi.it/>

Varios recursos didácticos:

<http://www.itals.it/bibliografia-itals>
<http://discoremoto.alice.it>

Martín Vesprini
DNI: 23.237.923