QUILMES, 28 de marzo de 2007.

VISTO el Expediente Nº 827-0193/07, y

CONSIDERANDO:

Que la Secretaría de Extensión Universitaria organiza periódicamente los cursos de extensión que se imparten en la Universidad.

Que resulta atinente establecer el contenido y la carga horaria del Curso de Extensión denominado "Curso intensivo de Idioma italiano básico para hotelería y gastronomía. Nivel II".

Que la Comisión de Extensión Universitaria del Consejo Superior, ha emitido despacho con criterio favorable.

Que la presente se dicta en ejercicio de las atribuciones que el Art. 62º, Inc. i) del Estatuto Universitario le confiere al Consejo Superior.

Por ello,

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

R E S U E L V E:

ARTICULO 1º: Aprobar los contenidos y carga horaria del Curso de Extensión denominado "Curso intensivo de Idioma italiano básico para hotelería y gastronomía. Nivel II", dictado por el profesor Pablo Legarreta, DNI N° 24.068.520, docente del Área de Idiomas de la Secretaría de Extensión Universitaria, cuyo programa obra como anexo a la presente Resolución.

ARTICULO 2º: Facultar a la Secretaría de Extensión Universitaria a determinar la modalidad, fechas y horarios de dictado, sujetándose a los contenidos del artículo precedente.

ARTICULO 3º: Facultar a la Secretaría de Extensión para determinar el arancel y para autorizar los pagos correspondientes en concepto de honorarios docentes y gastos administrativos, con la siguiente restricción:

El total de erogaciones correspondientes a los cursos de extensión no podrá exceder el 80% de lo recaudado en concepto de aranceles y otros ingresos con fines específicos.

ARTICULO 4º: Regístrese, practíquense las comunicaciones de estilo y archívese.

RESOLUCION (CS) Nº: **037/07**

Fdo. Lorena Lampolio
Secretaria Legal y Técnica

Fdo. Daniel Gomez
Rector

ANEXO

Idioma: Italiano

Curso: Curso intensivo de Idioma italiano básico para hotelería y gastronomía

Nivel: *2*

Duración: 30 hs

Cantidad de alumnos: 10 min. / 20 máx.

Asistencia requerida: 75%

Requisitos de inscripción

Cumplimentar con lo exigido por la Secretaría de Extensión.

Dominio apropiado de los contenidos del nivel anterior.

Aprobar, si fuera necesario, el test de nivel propuesto por la Secretaría de Extensión.

Fundamentación

El uso de los idiomas es de suma importancia en la vida social y laboral de todo individuo. De allí que el alumno debe poseer diferentes herramientas que le permitan resolver problemas de cualquier índole dentro del ámbito laboral hotelero gastronómico en idioma italiano.

Para iniciar un camino de cambio debemos formar a las futuras generaciones en función de las necesidades que el mundo plantea.

Es decir, difundiendo capacidades que permitan internalizar, interpretar, analizar y seleccionar, selectiva y oportunamente toda la información aún cuando esta sea en lengua extranjera.

El aumento constante del turismo receptivo en Argentina hace que sea de suma utilidad el conocer una lengua extranjera como lo es el idioma italiano.

El idioma italiano tiene una gran importancia dentro de nuestra comunidad y en especial para los habitantes de la zona sur de la provincia debido a la gran cantidad de inmigrantes italianos. Es por ello que reforzar los lazos de unión entre las nuevas generaciones y sus raíces italianas aprendiendo el idioma italiano promueve la construcción de la identidad del individuo y su desarrollo profesional en el ámbito hotelero- gastronómico.

Objetivos

Los objetivos de este nivel, se centran en las siguientes macrohabilidades que el alumno deberá adquirir, desarrollar y aplicar en forma sistemática y continua:

- Participar oralmente en distintas situaciones comunicativas dentro del ámbito hotelero - gastronómico, con lenguaje claro y preciso.
- Comprender e interpretar textos escritos auténticos con un grado creciente de complejidad lingüística
- Expresar por escrito ideas, deseos, necesidades, informaciones, dentro del ámbito hotelero – gastronómico.

El curso tiene como objetivo brindar las herramientas lingüísticas para el desarrollo de la actividad hotelera y gastronómica en idioma italiano.

Al finalizar el curso el alumno deberá tener un nivel de comunicación apropiado al nivel, espontáneo y natural de la lengua italiana, reconociendo las estructuras y conociendo su empleo adecuado.

Contenidos

- Realización de un check in y check out en idioma italiano, formas de pago y reclamos
- Tomar una reserva telefónica y describir las comodidades de un hotel o restaurante
- Dar instrucciones al personal de la cocina y describir los ingredientes de un plato.
- Dar instrucciones en el restaurante y en el bar
- Tratamiento de quejas en idioma italiano
- Dar indicaciones al huésped
- Solicitar y brindar información sobre objetos y personas
- Cartas comerciales y confección de un menú en italiano
- Costumbres y tratos comerciales

Vocabulario avanzado propio del sector

Elementos morfosintácticos

Formulas escritas de tratamiento comerciales.

Verbo Dare, tradurre, sapere

Uso de los tiempos verbales (modo indicativo)

Modo subjuntivo

Preposiciones simples / articuladas

Verbos irregulares (modo subjuntivo)

Artículos partitivos, uso del "ne"

Adverbios de lugar

Uso del CI

Adverbios de lugar y preposiciones

Laboratorio**:** cassette de conversaciones de las diferentes lecciones del manual[1]; fragmentos de películas italianas. Canciones. Material grafico (revistas, periódicos, folletos).

Audios de diálogos de la vida cotidiana hotelera y gastronómica en lengua italiana.

Propuesta didáctica

La organización del espacio y trabajo áulico dependerá de los distintos momentos didácticos que requieran los diferentes temas o prácticas a desarrollar. Esto implica que habrá momentos de exposición del docente, de diálogo docente-alumnos, de interacción entre los alumnos, entre los alumnos y el docente; uso de los medios audiovisuales y multimediales que se planifiquen. Por lo tanto, la metodología a emplear será activa, variada y centrada en los alumnos en particular.

La actividades de dramatización, juegos y uso de materiales gráficos y videos serán también parte de la metodología a implementar.

Se elegirán lecturas de revistas o periódicos del sector hotelero para el nivel; cada lectura contiene actividades para el desarrollo y potencia miento de procesos tanto productivos como receptivos.

Criterios de evaluación

[1] Kemberge, C.: 2000.

La evaluación será formativa y sumativa. La evaluación formativa se extenderá a lo largo del desarrollo del curso por medio de la observación de las diferentes intervenciones y estrategias que utilicen los alumnos. La evaluación sumativa será planificada de tal forma que permita realizar cortes de base en el desarrollo de los contenidos programados.

Se realizarán dos evaluaciones parciales: una en la cuarta semana y una segunda (oral) en la semana 7 .

Al final de la cursada se realizará un trabajo práctico y un examen oral en la semana décima.

Régimen de Aprobación

El alumno deberá alcanzar un promedio de 6/10 para tener aprobado el curso.

Bibliografía

Kernberge,C., 2000, **"***L´italiano nel Turismo".* Perugia**.** Italia. Ediciones Guerra. Cap.5,6,7,8.9

Conforti C.- Cusimano L.. 1999. *Linea Diretta 1*. - Perugia - Italia – Guerra Edizioni. Unidades 4,3,2

Conforti C.- Cusimano L.. 1999. *Linea Diretta 2*. - Perugia - Italia – Guerra Edizioni. Unidades 12,14,15

Mezzadri, M. e Balboni, P.E.. 2004. *Rete 1.* Perugia - Italia – Guerra Edizioni. (pag. 12, 54, 40) Cap. 4 y 5.

Mezzadri, M. e Balboni, P.E.. 2004. *Rete 2*. Perugia - Italia – Guerra Edizioni. Cap. 7 y 8.

Mezzadri, M. e Balboni, P.E.. 2004. *Rete 3*. Perugia - Italia – Guerra Edizioni. Cap. 9 y 12.

Cherubini, N. 1992, re 1999. *L'Italiano per gli affari : corso comunicativo di lingua e cultura aziendale* . Roma. Italia. Bonacci Editori. Cap. 1. y pags. 49 a 60.

Giacopello, P. G. 1997. *Insieme a Tavola*. Sicilia. Italia. Edizioni del Riccio. Cap 1, 4 y 6.

Pavia, A.M. 2001. *Cucina Cordon Bleu*. Roma. Italia. Scuola d' Arte Culinaria Cordon Bleu. (recetas y lecturas seleccionadas)

Además se desarrollarán los contenidos con el agregado de partes seleccionadas de los siguientes Libros orientados al sector**:** "*Insieme a tavola*", *"Italiano per gli Affari", "Cucina Cordón Bleu"*

Videos**:** Curso de italiano "Casa Italia". 2001. Rai International.Documentales varios capítulos.

Material de audio**:** Audio de diálogos de situaciones cotidianas en el hotel y el bar.

Audio para la práctica de ejercicios como dictados
Audio de programas de radio para un reconocimiento de formas de hablar y giros idiomáticos

Cherubini, N. 1992, re 1999. *L'Italiano per gli affari : corso comunicativo di lingua e cultura aziendale* . Roma. Italia. Bonacci Editori. Cassette 2-

Mezzadri, M. e Balboni, P.E.. 2004. *Rete 2.* Perugia - Italia – Guerra Edizioni. Cd 3

D' Agostani. 2002. *Dictados*. Roma. Italia. D' Agostini. C. numero 1
Materia de Internet y material compilado por el profesor.

CD interactivos para el aprendizaje de vocabulario técnico y turístico

Enterprise Solutions. 2006. *Passport*. Roma.Italia.

Limer- Legarreta. *Un percorso per l' Italia*. Demo. Buenos Aires. 2005

Material periodístico de actualidad

Material de revistas

Ejercicios de distintos cursos de italiano adaptados al programa.

Universidad
Nacional
de Quilmes