



CARRERA: Tecnicatura en Gastronomía

Portugués aplicado
a la gastronomía
Módulo: IV

Modalidad:
Semipresencial

Carga Horaria: 2

Créditos educativos: 3

I) Propósitos de la unidad curricular

El presente programa tiene como finalidad acercar a los docentes las orientaciones para el abordaje de la unidad curricular que integra la propuesta de la modalidad correspondiente al Curso Técnico Terciario en Gastronomía.

Este curso continúa la inmersión de los estudiantes en el uso del portugués técnico aplicado a las disciplinas del mundo de la gastronomía y cocina profesional. En el caso de los cursos terciarios, el nivel esperado a alcanzar en la lengua es A2-B1.

A lo largo del curso, se busca que los estudiantes desarrollen competencias profesionales en el manejo de vocabulario especializado y estructuras gramaticales avanzadas, pero accesibles, para el análisis de textos y la producción de presentaciones orales y escritas con avanzado contenido técnico. Este primer curso establece las bases para el uso efectivo del portugués en contextos profesionales gastronómicos, preparando a los estudiantes para profundizar en el manejo del idioma en el siguiente nivel.

El enfoque en este semestre está en la introducción a la terminología técnica para su aplicación en la oralidad, repaso de estructuras gramaticales avanzadas y la redacción de textos breves pero efectivos y presentaciones orales con apoyo multimodal.

II) Resultados de aprendizaje

- Analiza y produce discursos orales en el ámbito de la cocina en la lengua meta para profundizar sobre vocabulario relacionado con las herramientas y utensilios de la cocina en sus diferentes espacios de trabajo.
- Examina y elabora textos escritos y orales en portugués en formato de menú para interactuar y buscar soluciones creativas para clientes en un restaurante.
- Analiza y desarrolla estrategias con recursos comunicativos efectivos en la lengua meta para gestionar la presentación más adecuada de platos en diferentes eventos que surgen en el ámbito gastronómico.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

- 1. UTENSILIOS DE COCINA**
- 2. EL MENÚ**
- 3. PRESENTACIÓN DE PLATOS Y DESCRIPCIÓN DE SUS COMPONENTES**

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

- 1.1. Seguridad en la cocina
- 1.2. Vocabulario útil
- 1.3. Preguntar y responder por requerimientos
- 1.4 Acciones básicas

- 2.1. Diseñando un menú
- 2.2. Restricciones alimenticias en la cocina
- 2.3. Platos típicos
- 2.4. Descripción de platos a comensales
- 2.5 Sugerir alternativas

- 3.1. Preparaciones paso a paso
- 3.2. Los ingredientes más usados
- 3.3. Panadería
- 3.4. Pastelería
- 3.5 Postres
- 3.6 Carnes y puntos

V) Orientaciones pedagógicas

Los posibles abordajes metodológicos deben ser considerados en esta propuesta de acuerdo a las características del grupo y los contenidos a enseñar. Sin embargo, resulta necesario señalar que la unidad curricular y la lengua están inextricablemente conectadas. Los estudiantes no pueden desarrollar conocimientos académicos ni competencias sin tener acceso a la lengua en la que dicha área del saber está inmersa o, se está debatiendo, construyendo o evaluando. Tampoco pueden adquirir competencias relacionadas con el

lenguaje académico en un contexto desprovisto de contenido académico. En tal sentido, es fundamental el diálogo entre los docentes de las unidades curriculares del resto de la carrera para enriquecer la adquisición de los contenidos técnicos del portugués.

Se sugiere el empleo de metodologías de enseñanza tales como la clase invertida en la que el estudiante toma contacto antes de la clase con el contenido teórico de un nuevo tema, y el tiempo de aula es utilizado para aplicar los conocimientos, contando para ello, con el apoyo de sus pares para la resolución de los problemas y del docente como facilitador del proceso. Se debe tener presente la posibilidad de uso de los repositorios de contenidos digitales, tales como la Plataforma CREA, o el Campus Virtual desde donde los estudiantes y docentes podrán interactuar.

Finalmente, y no de forma taxativa ni exhaustiva, este programa al igual que los otros de los cursos de educación terciaria de la DGETP tiene una orientación a la enseñanza basada en proyectos. En este caso, dicho aprendizaje deberá tener el agregado del uso de la lengua meta, no solo en términos de realizar párrafos breves o resúmenes sino orientando a través de la lectura y producción al proyecto. Es de vital relevancia contar con instancias áulicas de apoyo al estudiante por parte de los docentes de las distintas áreas, ayudándolo a tener una visión holística del problema que da origen al proyecto.

En todos los casos, la evaluación deberá ajustarse a la reglamentación vigente. Se sugiere a nivel general apostar a una evaluación de proceso más que a una instancia aislada de evaluación escrita. Se propone pensar estrategias evaluativas acordes a la metodología propuesta. Asimismo, creemos conveniente la evaluación del curso por parte de los estudiantes a modo de poder recoger sus voces para posibles ajustes, tanto curriculares, como pedagógico-didácticos. Esta unidad curricular busca fortalecer las competencias comunicativas de los estudiantes en la lengua meta. Le permitirá adquirir y aprender a comunicarse de forma efectiva en situaciones diversas y complejas aplicando vocabulario específico del periodismo, las relaciones públicas y la publicidad. Las principales temáticas que se trabajarán en esta unidad curricular deberán fortalecer las cuatro macrohabilidades de la lengua: comunicación oral y escrita, comprensión lectora y auditiva.

VI) Bibliografía

Andrade, N. et al. (2000). *Hotel: planejamento e projeto*. Senac.

Eberlein O. et al. (2003). *Falar...Ler...Escrever...Portugues: Um Curso Para Estrangeiros (Portuguese Edition)* Editora Pedagógica e Universitária.

Gelas Lage, B. (2004). Turismo, Hotelaria e Lazer. Tomos 1, 2 y 3. São Paulo. Atlas S.A.

Gomensoro, L. (1999). Pequeno dicionário de gastronomia (Portuguese Edition) Tapa blanda.

Osborne, E. y McIntyre, B. (2008). Colloquial Portuguese of Brazil 2 (Colloquial Series)