

**FICHA IDENTIFICATIVA****DATOS DE LA ASIGNATURA****Código:** 36388**Nombre:** Idiomas y gastronomía**Ciclo:** Grado**Créditos ECTS:** 4,5**Curso académico:** 2026-27**TITULACIONES**

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	4	Primer cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Idioma	OBLIGATORIA

COORDINACIÓN

MONLEON DOMINGUEZ ANA

GREGORI SIGNES CARMEN

RESUMEN

La asignatura Idiomas y gastronomía es una asignatura de formación básica en inglés y francés. Se imparte en el primer semestre del cuarto curso del grado en Ciencias Gastronómicas y es de carácter obligatorio.

Idiomas y gastronomía es una asignatura de marcado carácter instrumental justificado por la necesidad de comunicación en inglés específico tanto en el ámbito nacional como internacional. El conocimiento de idiomas es una herramienta esencial para la vida laboral de los futuros licenciados en ciencias gastronómicas. El inglés y francés son lenguas internacionales en este campo y los estudiantes necesitan saber comunicarse tanto a nivel hablado como escrito, para poder ejercer con profesionalidad.

La asignatura está diseñada para ofrecer conocimientos básicos específicos en inglés y francés aplicado a los diferentes ámbitos que se ofrecen dentro del grado en ciencias gastronómicas. Se iniciará a los estudiantes en la lectura, comprensión y redacción de textos sencillos, así como en los conocimientos gramaticales básicos. Se pretende que el estudiante que complete esta asignatura comience a interaccionar y comunicarse en diversas situaciones que se puedan dar en su ámbito laboral, utilizando la lengua inglesa y francesa tanto de forma oral como escrita.



gua inglesa y francesa tanto de forma oral como escrita.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

OTROS TIPOS DE REQUISITOS

No hay restricciones de matrícula

COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas

Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.

Ser capaz de utilizar los términos gastronómicos más relevantes en lenguas extranjeras.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. - Comunicación a nivel básico (A1) con respecto al vocabulario gastronómico, materias primas, utensilios, técnicas, recetas simples y complejas.

2. Frases útiles aplicadas en el trato del usuario.



3. Etimología del nombre de platos e ingredientes mundiales

4. Diseño de cartas y menús de servicios de restauración en inglés y francés

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Teoría	45,00
Total horas	45,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	0,00
Estudio y trabajo autónomo	67,50
Preparación de clases	0,00
Preparación de actividades de evaluación	0,00
Resolución de casos prácticos	0,00
Total horas	67,50

METODOLOGÍA DOCENTE

Clases de teórico-prácticas: Clases presenciales destinadas a la presentación de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera y ponga en práctica los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación a través de presentaciones por parte del profesor y de los estudiantes.

Participación en actividades de carácter práctico y seminarios: este tipo de actividades se utilizarán para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases,

-También para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (charlas, estudio de casos (videos, TIC), manejo de bibliografía científica (bases de datos, internet), discusión de temas de actualidad, video-conferencias, trabajos escritos etc.

Estudio independiente: preparación de seminarios, clases y exámenes: horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.



Aula Virtual: se utilizará el aula virtual para el intercambio de información entre el profesor y los estudiantes.

ormación entre el profesor y los estudiantes.

EVALUACIÓN

Se plantearán tareas **dentro y fuera del aula** que permitan al alumnado poner en práctica estrategias de comunicación, aprendizaje y observación, la realización de las actividades lingüísticas y de las estrategias desplegadas por los alumnos hará posible evaluar sus recursos de forma integrada durante el período lectivo.

Esta incluye la evaluación de las actividades prácticas desarrolladas por cada estudiante durante el curso (ejercicios prácticos, elaboración de trabajos y/o exposiciones orales, etc.), así como la participación activa y el grado de implicación del/la estudiante en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Es requisito participar activamente y asistir a clase regularmente (mínimo 80%) para poder optar a la evaluación continua y a los seminarios.

EXAMEN FINAL: 65%

- Comprensión lectora: 20%

- Comprensión auditiva: 20%

- Expresión escrita y vocabulario: 25%

PORTFOLIO (oral): 25%

ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN

(Evaluación continua): 10%

(Evaluación continua): 10%

BIBLIOGRAFÍA

- Carter, M., McCarthy, M., Mark, G., OKeefe, 2016. English Grammar Today Book with Workbook: An A-Z of Spoken and Written Grammar. Labensky, S., Ingram, G., & Labensky, S.R. (1997). Websters New World Dictionary Of Culinary Arts. New Jersey: Prentice Hall Labensky, S., Marte, P. A., Hause, Alan M. On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals (6th Edition) (What's



New in Culinary & Hospitality) 6th Edition McCarthy, Michael and Felicity ODell (1999). English Vocabulary in Use. Elementary. Cambridge: C.U.P. Murphy, R., & García Clemente, F. (2008). Essential Grammar In Use. (Edición En Español). Cambridge: Cambridge University Press. Murphy, R. (2012). Essential Grammar In Use. Cambridge: Cambridge University Press. Stott, T., & Revell, R. (2005). Highly Recommended: New Edition. Students Book. Oxford: Oxford University Press. Stott, T., & Revell, R. (2010). Highly Recommended 2. Students Book. Oxford: Oxford University Press. Cholvy, Jérôme , En cuisine!, CLE International, Collection Pro Duboux, M., & J.P, Dictionnaire Gourmet, français-espagnol/espagnol-français, Duboux éditions,SA,2012 Grégoire, Maia, Grammaire progressive du français, Niveau débutant, CLE International. Lombardini, M.,Marty,R., Vocabulaire progressif du français, Niveau débutant, CLE International.