



Universidade Federal do Ceará
Unidade Acadêmica

Departamento (quando for o caso)

PLANO DE ENSINO DE DISCIPLINA

Ano/Semestre

2020.1

1. Identificação					
1.1. Unidade: Centro de Humanidades					
1.2. Curso: 76 – Letras – Língua Espanhola e suas Literaturas					
1.3. Nome da Disciplina: Língua Espanhola e Gastronomia/Spanish Language and Gastronomy					
1.4. Código da Disciplina: HC0926					
1.5. Caráter da Disciplina: () Obrigatória (x) Optativa					
1.6. Regime de Oferta da Disciplina: (x) Semestral () Anual () Modular					
1.7. Carga Horária (CH) Total: 64h/a	C.H. Teórica: 48 h/a	C.H. Prática: 16 h/a	C.H. EaD: ----	C.H. Extensão: ----	C.H. Prática como componente curricular – PCC (apenas para cursos de licenciatura): 8 h/a
1.8. Pré-requisitos (quando houver): -					
1.9. Co-requisitos (quando houver): -					
1.10. Equivalências (quando houver): -					
1.11. Professores (Nomes dos professores que ofertam): Professores da Unidade Curricular de Espanhol do Departamento de Letras Estrangeiras.					
2. Justificativa					
O domínio da história, da cultura e da ciência dos alimentos faz-se relevante para o futuro professor por ampliar seu conhecimento sociocultural, pragmático e linguístico da língua-alvo, a fim de que esse possa relacionar suas tradições locais a do outro, consolidando o processo de construção de uma competência intercultural.					
3. Ementa					
Aprendizado da gastronomia na Espanha e na América Latina, integrando tradições culturais e hábitos alimentários.					
4. Objetivos – Geral e Específicos					

ATENÇÃO! As informações a serem preenchidas neste formulário devem ser exatamente iguais às constantes no formulário de criação/regulamentação da disciplina aprovado pela Câmara de Graduação.

Geral:	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as transformações no processo histórico da gastronomia hispânica; 	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a gastronomia na Espanha e na América Latina; • Relacionar as tradições culturais aos hábitos alimentares; • Refletir sobre a gastronomia na atualidade. 	
5. Descrição do Conteúdo/Unidades	Carga Horária
<ul style="list-style-type: none"> • A história da gastronomia nas comunidades <i>hispanohablantes</i>. • A gastronomia Moderna e Contemporânea em concomitância com a restauração: Tabus, tradições, influências alimentares. • A Gastronomia na Espanha. • A Gastronomia na América Latina: México, Chile, Argentina, Perú, Costa Rica. 	<p>12 12</p> <p>14 18</p>
Atividades Práticas (Também inclui a Prática como componente curricular – PCC): Realização de seminários que relacionem os estudos realizados ao longo da disciplina, durante os quais os alunos refletirão sobre o impacto da teoria em sua formação docente.	8
TOTAL DE HORAS TEÓRICO/PRÁTICAS	64 h/a
6. Metodologia de Ensino	
1 - Aulas expositivo-dialogadas; 2 - Exercícios; 3 – Análise de textos; 4 - Produção de resenhas e seminário.	
7. Atividades Discentes	
Leituras orientadas; Pesquisa bibliográfica; Elaboração de resenhas e seminário.	
8. Avaliação	
Será realizada conforme previsto no Regimento Geral da UFC: Realização de duas avaliações parciais (AP) e uma final (AF). As formas de avaliação serão definidas pelo professor da disciplina, dentre as quais estão previstas: Leitura e discussão de textos científicos sobre a área; Seminários para debate dos textos; Elaboração de resumos, resenhas e fichamentos dos textos estudados; avaliações escritas sobre o conteúdo estudado na disciplina.	
9. Bibliografia Básica e Complementar	
Básica:	
ALVA, Cecilia Isabel Gutierrez de. <i>Historia de la gastronomía</i> . México: Red Tercer Milenio, 2012.	
ASCENCIO, Carlos Lozano. <i>Platos Combinados</i> . Madrid: SGEL, 2009.	
EBERENZ, Rolf (Org.). <i>Discursos hispánicos sobre alimentación y culinaria</i> . Aproximaciones literarias lingüísticas. Madrid: Visor Libros, 2014.	
Complementar:	
AVILA, Luis Lobera de Avila. <i>El Banquete de los Nobles Caballeros</i> . Tomo XI. España: Ed. R&B. 1996.	
HERMOSO GONZÁLEZ, Alfredo. <i>Conjugar es fácil en español</i> . Madrid: Edelsa Grupo Didascalía,	

ATENÇÃO! As informações a serem preenchidas neste formulário devem ser exatamente iguais àquelas constantes no formulário de criação/regulamentação da disciplina aprovado pela Câmara de Graduação.

1996.

MORENO, Concha; FERNANDES, Gretel M. Eres, *Gramática contrastiva del español para brasileños*. São Paulo: SGEL, 2007.

NEIRINK, E.; J.P. POULAIN. *Historia de la cocina y de los cocineros*. Ed. Zendera Zariquiey, 2007

SEÑAS: *Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños*. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

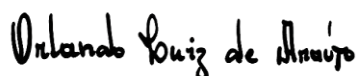
10. Parecer

Aprovado em reunião do Departamento conforme processo SEI 23067.053505/2022-11 (DLE).

Aprovação do Colegiado do Departamento

Processo SEI-DLE 23067.053505/2022-11.

11/10/2022



Assinatura da Chefia do Departamento

Aprovação do Colegiado de Coordenação do Curso

Processo SEI-CLELICEN 23067.064982/2022-11.

16/09/2022



Assinatura do Coordenador

ATENÇÃO! As informações a serem preenchidas neste formulário devem ser exatamente iguais àquelas constantes no formulário de criação/regulamentação da disciplina aprovado pela Câmara de Graduação.