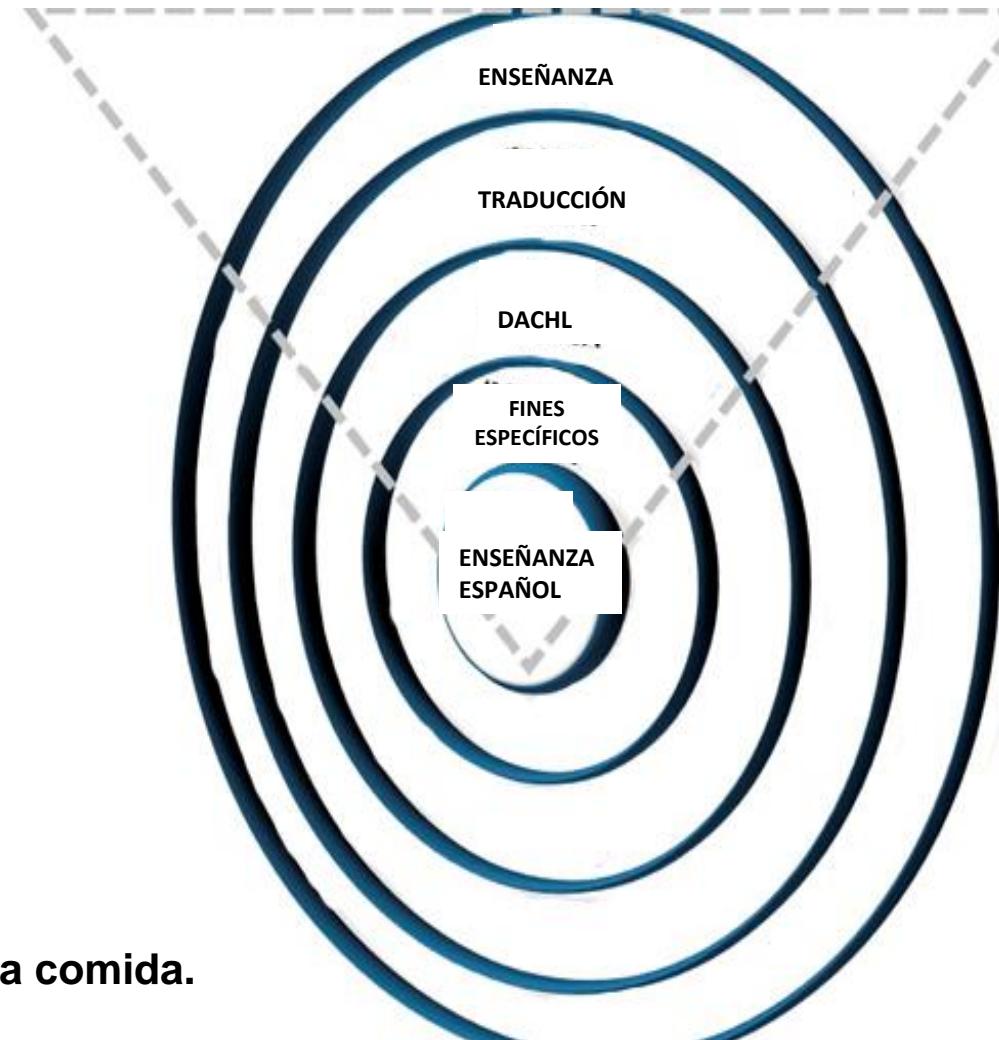


LAS REFERENCIAS CULTURALES GASTRONÓMICAS EN LA ENSEÑANZA DE ESPAÑOL: UNA PROPUESTA DE TRADUCCIÓN ALEMÁN-ESPAÑOL DE TEXTOS Y PÁGINAS WEB DE EMPRESAS DEL SECTOR GASTRONÓMICO (ÁMBITO DACHL)

RAE traducir

Del lat. traducere 'hacer pasar de un lugar a otro'.

1. tr. Expresar en una lengua lo que está escrito o se ha expresado antes en otra.
2. tr. Convertir, mudar, trocar.
3. tr. Explicar, interpretar.



RAE gastronomía

1. f. Arte de preparar una buena comida.
2. f. Afición al buen comer.
3. f. Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar.

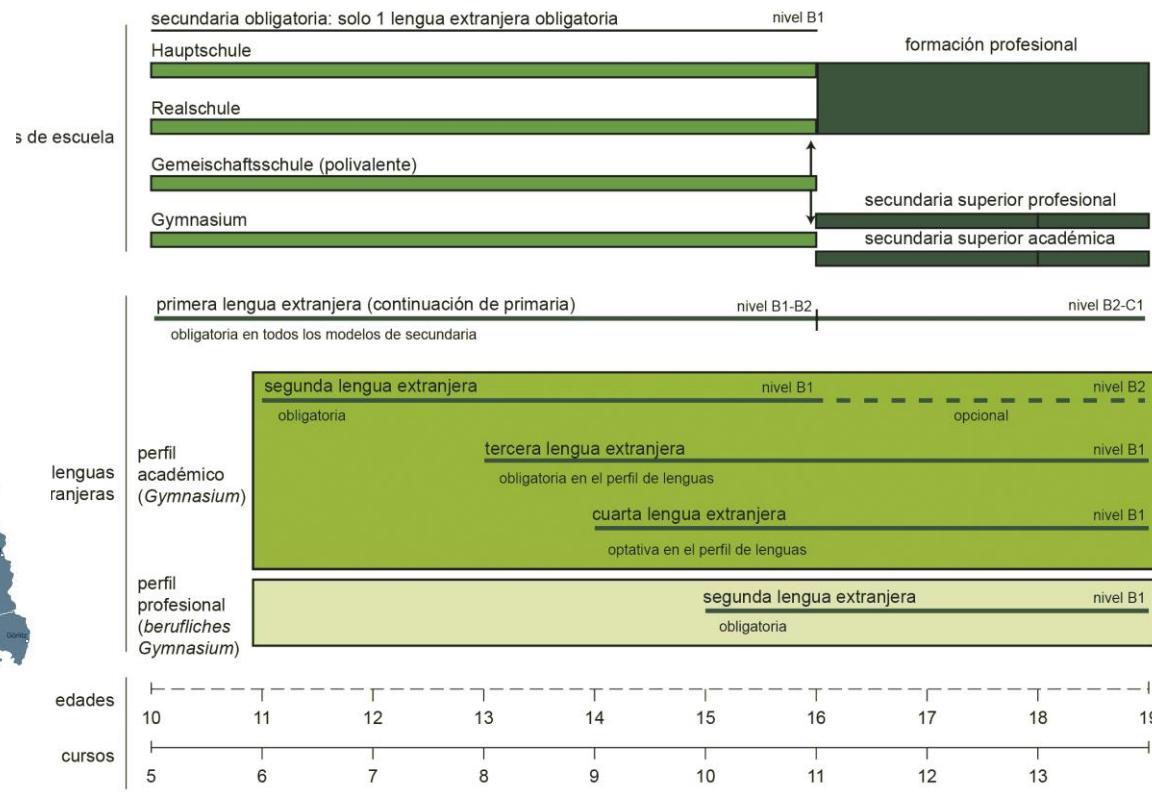
Díaz y Gómez (2005) parafraseando los estudios de Lévi-Strauss sobre el acto socio-cultural de alimentarse:

«La cocina de una sociedad es un lenguaje, es una forma de actividad humana universal, y no hay ninguna sociedad sin lenguaje y sin formas de cocinar alimentos. Así, al igual que en el lenguaje, en la cocina se traduce inconscientemente la estructura de esa sociedad. Esta estructura se muestra a través de reglas culinarias y de los modelos de cocina»

¿De dónde partimos? El español en el ámbito DACHL

El español en el ámbito DACHL





La enseñanza secundaria en Alemania.
Fuente: Kultusministerkonferenz (2019)

Berufsschule - ISB - Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung

https://www.isb.bayern.de/berufsschule/lehrplan/berufsschule/fachlehrplan/918/

STAATSIINSTITUT FÜR SCHULQUALITÄT
UND BILDUNGSFORSCHUNG
MÜNCHEN

Startseite | Aktuelles | Schularbeiten | Grundsatzabteilung | Medienabteilung | Suche | Suchbegriff eingeben

Grundschule | Mittelschule | Förderschulen | Schule für Kranke | Realschule | Gymnasium | Berufliche Schulen

Wirtschaftsschule | Berufliche Oberschule | Berufsschule | Berufsfachschule | Fachschule / Fachakademie

Startseite > Berufsschule > Lehrplan > Berufsschule

Berufsschule

Berufsschule » Spanisch - Berufe des Gastgewerbes

Spanisch - Berufe des Gastgewerbes

Fachlehrplan

Gültig seit: 01.08.1993

Genehmigungsnummer: VII/8-13/038 955

Bezug: Dieses Dokument ist online verfügbar.

Download PDF bs_lp_spanisch_gastgewerbe.pdf (471 kB)

Vom ISB betreute Themenportale: Netzwerk: BGN, BRN

18°C Mayorm. nublado

dhbw-loerrach.de/tourismus/studieninhalte-profil

DHBW Lörrach

BWL-TOURISMUS, HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Aktuelle Informationen

Auf einen Blick

Studieninhalte & Profil

Die Freizeit- und Tourismusbranche gilt weltweit als einer der zentralen Wachstumsmotoren. Gleichzeitig ändern sich die Rahmenbedingungen dieser Branche massiv: Globalisierung, Zusammenrücken der Märkte, beschränkter regionaler und internationaler Wettbewerb und Änderungen des Freizeitverhaltens sind nur einige der Herausforderungen, denen diese Branche ausgesetzt ist.

Studieninhalte & Profil

Studienverlauf & Organisatorisches

Berufsperspektiven & Einsatzgebiete

SPANISCH – Berufe des Gastgewerbes München

Duale Hochschule Baden-Württemberg - Lörrach

kurkuma-hamburg.de/spanisch/

kurkuma
KOCHSCHULE

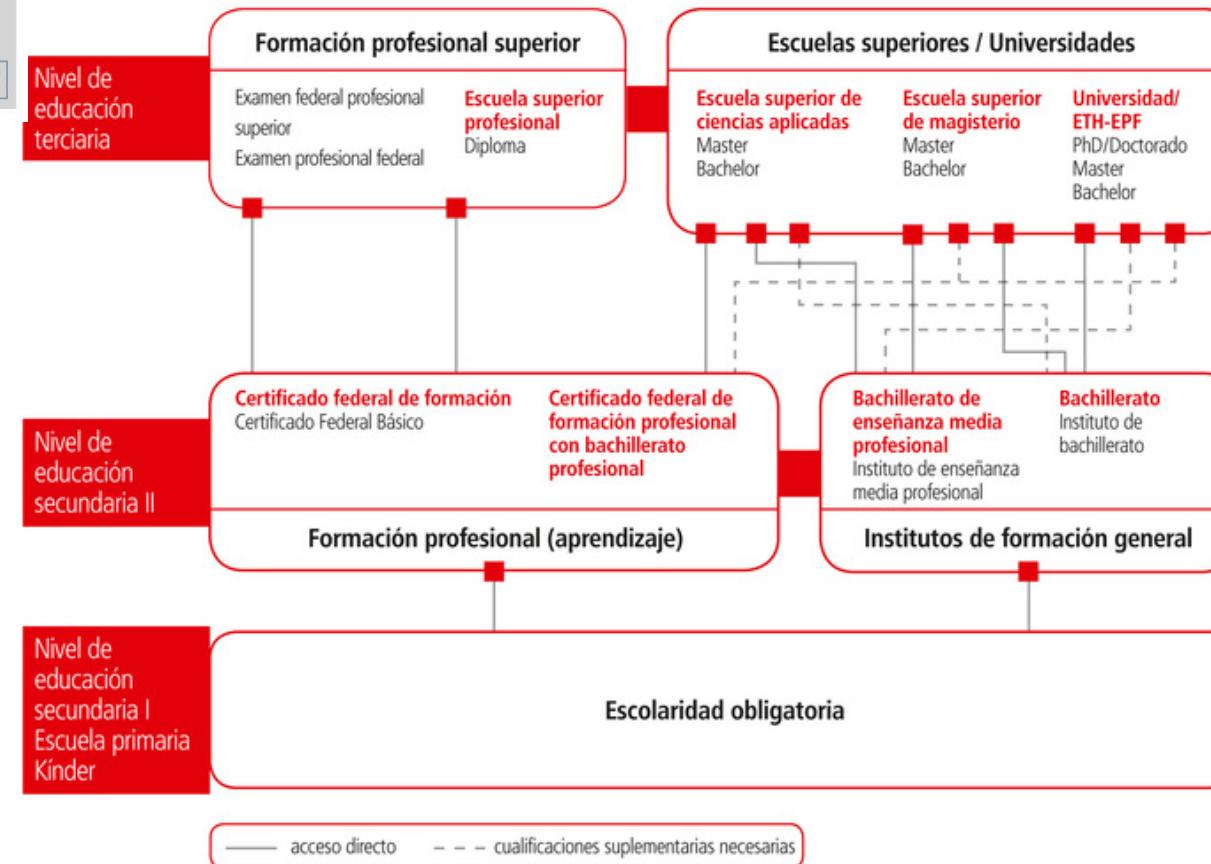
Home Kochschule Gutscheine Vermietung Online-Kochkurse FAQ Shop

Viva España - Spanische Küche

<https://kurkuma-hamburg.de/spanisch/>



El sistema educativo en Suiza



mydays*

DE|FR Newsletter Firmenkunden Service Anmelden Gutschein einlösen

ERLEBNISKATEGORIEN GESCHENKE FÜR GESCHENKANLÄSSE INSPIRATIONEN MUTTERTAG MAGAZIN

Start > Dinner & Kulinarisches > Kochkurse > Internationale Küche > Mediterrane Küche > Zürich

Artikelnummer: 0000000000044217

MEDITERRANE KÜCHE ZÜRICH

Spanische Weine und Tapas, Koch- und Weinseminar



Ca. 3,5 Stunden

Das Erlebnis beinhaltet

- Welcome Drink aus Spanien
- Weinwissen über Spanien
- Verkostung einiger Weine aus Spanien

+ mehr

★★★★★ 1 Erlebnisberichte

CHE 107.00

f
t
e
★

bolero-luzern.ch/bolero-events/paella-kochkurs

DE EN

BOLERO
RESTAURANTE
TAPAS-PAELLAS-VINOS

ESSEN & TRINKEN
SHARING TABLE
BOLERO EVENTS
CATERING
BANKETT
GESCHENKE
GUTSCHEINE

JETZT ANMELDEN
GUTSCHEIN BESTELLEN

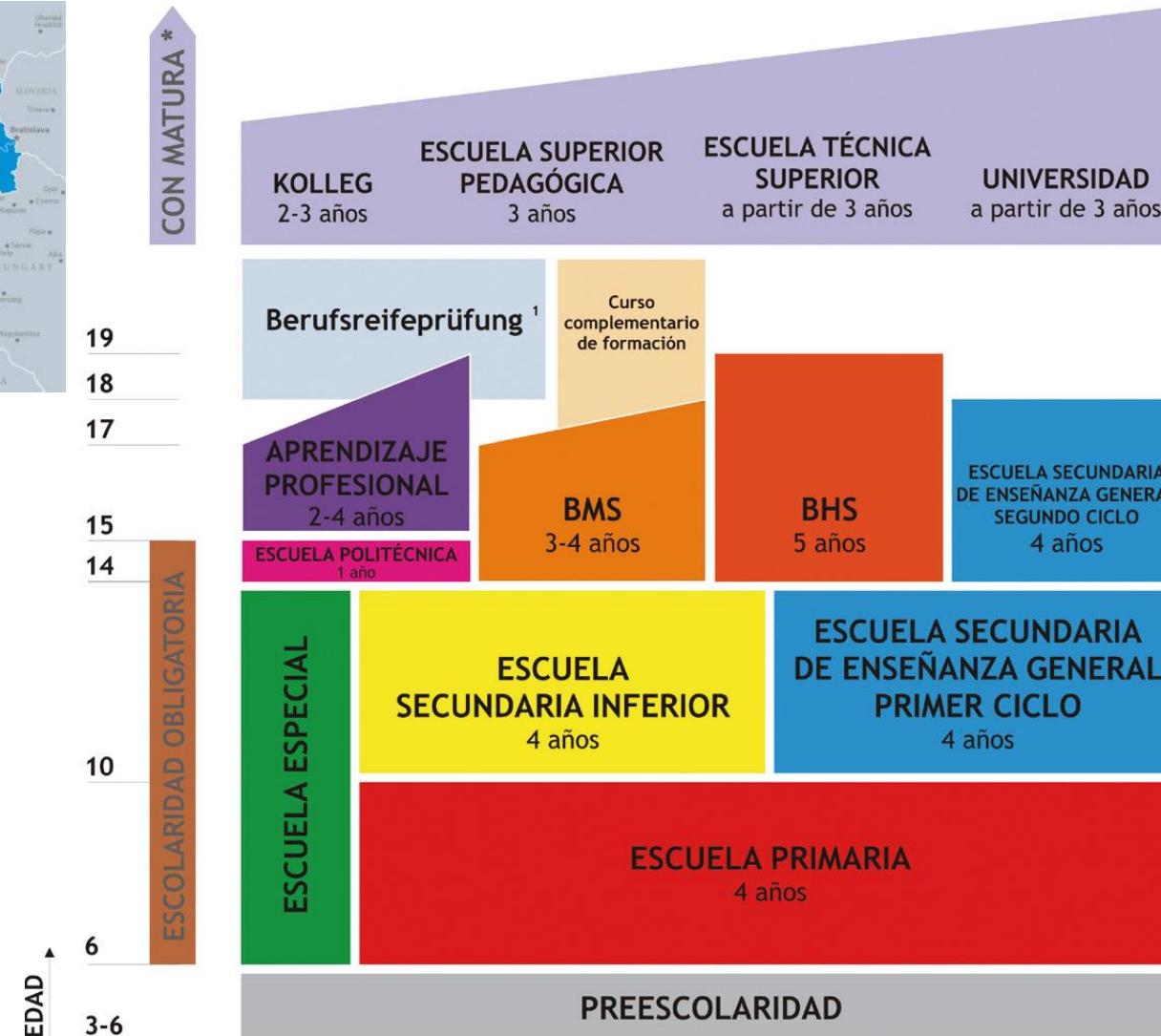
PAELLA KOCHKURS

Zuerst genießen Sie zur Begrüssung einen Tapas-Apéro. Nach dem gemeinsamen Kochen der verschiedenen Paellas, werden Ihnen diese im BOLERO Restaurante serviert. Den Abschluss bildet eine typische Crema Catalana. Während dem Abend erfahren Sie interessante Details und Wissenswertes über spanische Tapas, Paellas y Vinos, Essgewohnheiten der Spanier und Informationen über den Jakobsweg.

DATEN

- Donnerstag, 25. Mai 2023
- Mittwoch, 27. September 2023
- Donnerstag, 5. Oktober 2023
- Mittwoch, 25. Oktober 2023
- Donnerstag, 16. November 2023
- Mittwoch, 13. Dezember 2023

MENU
TISCH RESERVIEREN



* prueba de acceso a la educación superior,
equivalente a la prueba de maestría o de acceso a estudios.

WIFI ÖSTERREICH

KURSE UND MEHR ▾ **SERVICE** **ÜBER UNS**

Kurs, Kursnummer, Suchbegriff ... **Finden**

Deutsch als Fremdsprache >
Englisch >
Französisch >
Italienisch >
Japanisch >
Koreanisch >
Kostenlose Sprachkursberatung >
Kroatisch >
Latein >
Neugriechisch >
Niederländisch >
Polnisch >
Portugiesisch >
Russisch >
Schwedisch >
Slowakisch >

Unsere Spanisch-Kurse richten sich an verschiedene Sprachniveaus. So werden Anfängerkurse genauso angeboten wie Fortgeschrittenen- und Intensiv-Kurse. Je nach dem, wie gut Sie die Sprache können - und wie schnell Sie sie erlernen möchten.

Spanisch lernen: Arbeit in Kleingruppen

In den Spanisch-Kursen am WIFI trainieren Sie **Lesen, Schreiben und Sprechen**. Schließlich bedeutet eine Sprache beherrschen auch, sich mitteilen zu können. Dabei setzen unsere Trainer/innen auf den Spracherwerb in Kleingruppen.

Einstufungstest: Spanisch lernen auf jedem Level

Um einzuschätzen, wie gut Ihre **Spanisch-Kenntnisse** bereits sind, sollten Sie die **WIFI-Sprachtests** absolvieren. In einem kurzweiligen Quiz werden Vokabular, Satzbau und grammatischen Basics überprüft.

 **Spanisch-T starten!** **33 gefundene Kurse**

Burgenland
Kärnten
Niederösterreich
Oberösterreich
Salzburg
Steiermark
Tirol
Vorarlberg

WIFI ÖSTERREICH

KURSE UND MEHR ▾ **SERVICE** **ÜBER UNS**

Kurs, Kursnummer, Suchbegriff ... **Finden**

Diätetisch geschulter Koch >
Geriatrisch geschulter Koch >
Diplom-Küchenmeister >
Pâtisserie >

Küche, Pâtisserie & Co.: Praxisnahe Ausbildungen

Koch werden ist ein Ziel für viele. Vielleicht sogar eine Meisterköchin. Die Lehrausbildung ist eine solide Basis dafür. Weiterbildungen eröffnen zahlreiche berufliche Möglichkeiten in der Küche. Dafür gibt es WiFi's.

Für Köchinnen und Köche zählt die Praxis

Ob Küchenmitarbeiter oder Meisterköchin: die Praxis zählt. Deshalb achten unsere Trainer/innen darauf, dass nicht nur studiert, sondern vor allem zubereitet wird.

Köchin, Koch: Aus- und Weiterbildung von A bis Z

Koch/Köchin Lehrabschlussprüfung

Die Basis für eine große Küchenkarriere ist die Lehre. An den WiFi's gibt es **Vorbereitungskurse zur Lehrabschlussprüfung** für alle angehenden Köchinnen und Köche.

Diätetisch geschulter Köchin/Koch

Diätküche wird immer wichtiger. Köchinnen und Köche in den unterschiedlichsten Institutionen und Wellness-Hotellerie, auch in der Gastronomie, müssen sich an die Besonderheiten und Anforderungen von Menschen mit Diätanforderungen anpassen. Am

Alle Infos und Termine: 

Burgenland
Kärnten
Niederösterreich
Oberösterreich
Salzburg
Steiermark
Tirol
Vorarlberg

weiterbildungsdatenbank.at/seminar/23120483/

AMS WEITERBILDUNGSDATENBANK

KURSE ▾ **INSTITUTE** ▾ **BERUFLICHE WEITERBILDUNG** ▾ **ÜBER UNS** ▾

Suchbegriff eingeben **SUCHE**

A1 - B1 Spanisch für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

Institut: elebe - mehr als Spanisch
Bereich: Geistes- und Kulturwissenschaften, Sprachen, Medien
Seminarart: Weiterbildung/Spezialisierung

KURSBESCHREIBUNG
Spanisch-Intensivkurs Stufe A1 bis B1 für Fachkräfte in der Gastronomie, Hotellerie und Tourismusbranche.

WANN & WO

Website: <https://www.elebe.at/sprachkurse/>
Beginn: 04.07.2022
Ende: 30.09.2022
Uhrzeit von: 13:00:00
Uhrzeit bis: 15:30:00
Uhrzeit: Dieser spezialisierte Kurs für Tourismusfachleute wird als Präsenzkurs angeboten, wenn es die Situation erlaubt; oder im Online mit einem Lehrer per Videokonferenz. Wenn Sie nicht in Wien wohnen, wählen Sie bitte bei der Anmeldung die Online-Option. Bitte beachten Sie, dass dieser Kurs erst dann bezahlt wird, wenn zu 100 % bestätigt ist, dass er stattfinden wird.

¿Qué quiero plantear?

1. Explicar la relación existente entre la traducción pedagógica y la enseñanza de idiomas.
2. Prestar atención al español; fines profesionales en el ámbito gastronómico-culinario.
3. Recoger una serie de casos prácticos que puedan ser de utilidad en el contexto en el que estamos.

MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS

En el 2001 el Marco incluyó la mediación lingüística (incluida la traducción) entre las actividades comunicativas de la lengua:

«Puede que el principal objetivo declarado al aprender una lengua extranjera sea conseguir resultados eficaces en las actividades de comprensión (escrita u oral), o en la mediación (traducir o interpretar) o en la interacción cara a cara» (p. 134)

La conciencia intercultural:

- Qué experiencia y conocimiento sociocultural previo se supone que tiene el alumno y cuál se le exigirá.
- Qué nueva experiencia y qué conocimiento de la vida social de su comunidad y de la comunidad objeto de estudio tendrá que adquirir el alumno con el fin de cumplir los requisitos de la comunicación en la segunda lengua.
- Qué conciencia de la relación existente entre la cultura materna y la cultura objeto de estudio necesitará el alumno para desarrollar una competencia intercultural apropiada.



Marco Común Europeo de Referencia > Capítulo 5
https://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/marco/cap_05.htm



<https://view.genial.ly/601a2e191a2eeb0d6fefdd6d/interactive-content-mapa-gastronomico-de-espana>

Propuesta de ejercicio: Conocer las materias primas y elaboraciones culinarias más representativas de la cocina autonómica.

LAS REFERENCIAS CULTURALES GASTRONÓMICAS EN LA ENSEÑANZA DE ESPAÑOL

¿Qué es para el ámbito DACHL la cocina española?

<https://www.dw.com/de/fest-essen-02-spanien/av-17300857>

¿Qué es para el español la cocina ámbito DACHL?

https://elpais.com/elcomidista/2023/03/30/articulo/1680176885_623033.html

SALCHICHAS DE CHICHA QUE SABEN CHACHI

¿Frankfurt o currywurst? 21 bares y restaurantes donde comer buenas salchichas

Alemanas, del país, de Graus, entomatadas, con curry, en bocata, artesanas, de pincho moruno y hasta de centolla: hay muchas cosas ricas que se pueden embutir en una tripa...



Léxico

Alemán de Austria: *Erdapfel*

Alemán Suiza: *Herdäpfel/Härdöpfel*

Alemán estándar: *Kartoffel*

Traducción: Patata

Alemán de Austria: *Paradeiser*

Alemán estándar: *Tomate*

Traducción: Tomate

Alemán de Austria y

Suiza: *Zucker, Züggi, Zuckerli, Zuckerle und Zuckerl.*

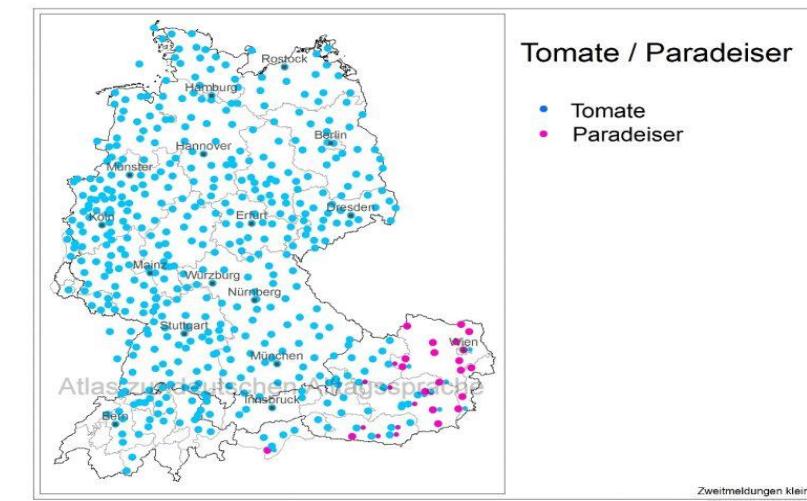
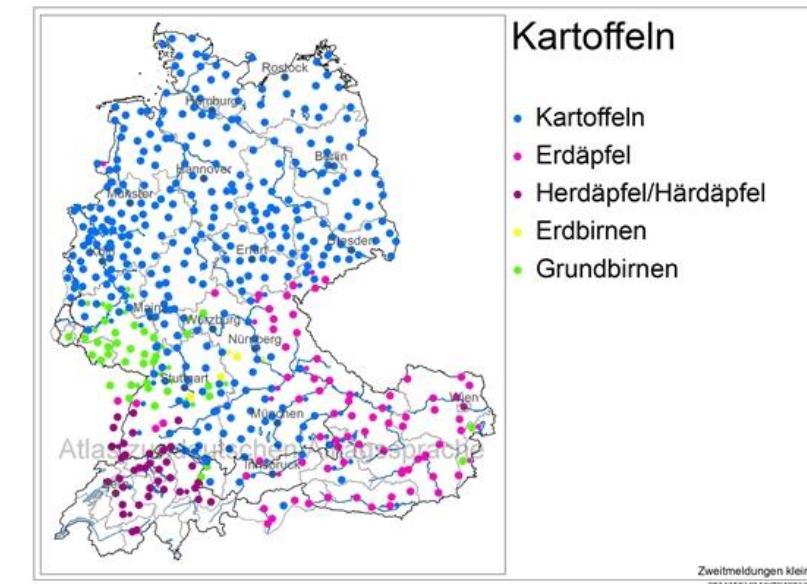
Alemán estándar: *Bonbon*

Traducción: Caramelo

Alemán de Austria: *Marillen*

Alemán estándar: *Aprikosen*

Traducción: Albaricoques



Krone Spezialitäten in Zürich

<https://www.krone-altstetten.ch/essen-trinken-feiern/essen-trinken>

Unsere Klassiker servieren wir jeden Abend.

Züri im Pfännli

Feines Zürcher Kalbsgeschnätzletes im Kupferpfännli
serviert mit **Butterrösti** und Marktgemüse;...



Typisch Liachtaschtää:

<https://www.alleswurscht.li/typisch-liachtaschtaeae>.

RÖSCHTE MET EI.

Rohe Kartoffeln schälen und an der **Röstiraffel** in eine Schüssel reiben, salzen. Albaöl in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen, Kartoffeln beigeben, zu einem flachen Kuchen formen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Min. goldbraun braten. Rösti auf einen gefetteten Deckel oder Teller stürzen, mit der noch ungebratenen Seite nach unten in die Pfanne zurückgleiten lassen und offen ca. 15 Min. fertig braten.

Dazu je ein Spiegelei, Rucolasalat oder Spinat reichen.



<https://www.alleswurscht.li/roeschte-met-ei>

Propuesta de ejercicio: Contraste de traducciones
Nombres de platos con variaciones locales

<p>Restaurants Guflina in Triesenberg es un municipio del principado de Liechtenstein.</p> 	<p>https://www.oma-kocht.de/omas-sauerkraut-einfach-und-lecker/</p> 	<p>Web: Danza de Fogones</p> 
<p>Chruudchnöpfli</p>	<p>Sauerkraut nach Omas Rezept</p>	<p>https://danzadefogones.com/como-hacer-chucrut/#tasty-recipes-27570-jump-target</p>
<p>400 g Sauerkraut roh 40 g Zwiebeln (gehackt) 40 g Speck (klein geschnitten) 4 St. Wachholderbeeren 10 g Kartoffeln Typ C (mehlig kochend) 15 g Rapsöl 80 ml Weisswein 200 ml Bouillon 1 Lorbeerblatt Salz und Pfeffer</p>	<p>800 g Sauerkraut 1 Stück Zwiebel 8 Stück Wachholderbeeren 2 Stück Gewürznelken 50 g Schweineschmalz ½ TL Pfefferkörner 4 Stück <u>Pimentkörner</u> 1 Prise Zucker 200 g Schinkenspeck, optional</p>	<p>1 repollo (1,5 kilos) 1,5 cucharadas de sal marina fina</p>

Léxico culturalmente específico:

<https://kommen.es/blog/tipos-salchichas-alemanas/>



«Los hábitos alimentarios se diferencian según las condiciones geográficas, climáticas y económicas locales, además de sufrir la influencia de cambios socio-culturales [...]. Se es lo que se come por los hábitos culturales que se adquieren y reproducen a lo largo de la vida y por los significados que se atribuye a los alimentos que se consumen, que se amoldan a cada cultura»

NUNES DO SANTOS, C. (2007): “Somos lo que comemos: identidad cultural y hábitos alimenticios”, *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 16/2, pp. 234-242
<<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180713889006>>.

Las tapas «son una manera de entender la vida, no solo una forma de cocina»

Chef Ferran Adrià (2017)

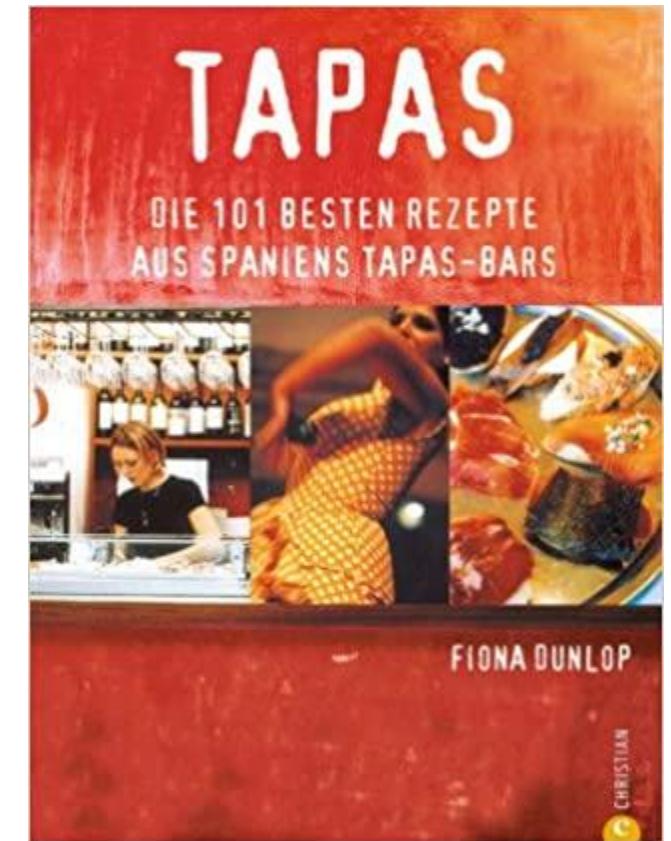
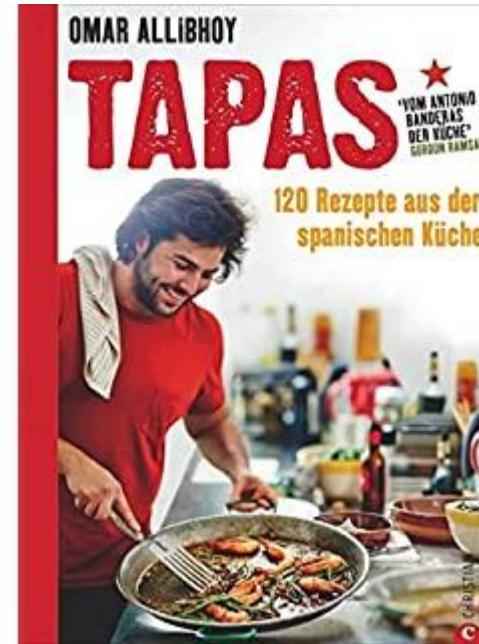


viel Spaß und ist garantiert mal etwas anderes.

Unsere Kochkurse

Tauchen Sie ein in die Vielfalt der Kochkunst

- Ohne Kimchi geht es nicht**
SAvinya Savinya — Kochschule, in Düsseldorf! Koreanischer Kochkurs in Düsseldorf! Schon mal von Kimchi, Bibimbap
- Geliebte Kleinigkeiten**
SAvinya Savinya — Kochschule, in Düsseldorf! Kochkurs Düsseldorf — kleine Köstlichkeiten auf die Hand
- Pasta trifft Antipasti**
SAvinya Savinya — Kochschule, in Düsseldorf! Pasta-Kochkurs in Düsseldorf mit Antipasti! Der Geruch von frisch gehacktem Basilikum in Klein, aber oho! Ob feurig
- Tapas Träume**
SAvinya Savinya — Kochschule, in Düsseldorf! Tapas-Kochkurs Düsseldorf: im Schlaraffenland der kleinen Köstlichkeiten Klein, aber oho! Ob feurig



<https://kochschule-duesseldorf.com/spanischer-genuss>

TAPAS			
Tapasteller: Speisekarte » Casa Ricardo - Spanisches Restaurant (Hamburg)			Restaurant Cabañas Luzern Spanische Küche Luzern (cabanas.ch)
Spanisches Omelette	Tortilla española	Spanische Kartoffel-Eier-Omelette mit Zwiebeln	Tortilla española
Serranoschinken	Jamón serrano	Spanischer Rohschinken aus Granada "Trevelez" 24 Monate gereift	Jamón serrano gran reserva Trevelez (50g)
Kleine Paprika	Pimientos del Padrón	Pimientos de Padrón	Pimientos de Padrón
Gambas a la plancha	Langostinos vom Grill	Gambas a la plancha	Crevetten vom Grill mit Meersal
Gambas al ajillo	Gambas in Knoblauchöl	Gambas al ajillo	Crevetten mit Knoblauch, Petersilie und Olivenö
Gambas con panceta	Scampis mit Bacon	Boquerones fritos	Fritierte Sardellen
Boquerones fritos	Eigelegte Sardellen	Champignons mit iberischen chorizo an Malaga-Sauce	Champiñones con chorizo en salsa de Málaga
Manchegokäse	Queso manchego		
Kleine Kartoffeln mit Mojo	Papas arrugadas		

Según el *Diccionario de términos clave de ELE* del Centro Virtual Cervantes, LFE «se centra en los procesos de enseñanza-aprendizaje que facilitan el dominio de la comunicación especializada, esto es, la lengua que utilizan los profesionales que trabajan en un determinado contexto laboral o los expertos que desarrollan su actividad en una disciplina académica concreta»

*Arbeitssprache, Berufssprache,
Gruppensprache, Fachkommunikation, Fachsprache,
Fachtext, Sachsprache, Sachtext, Sekundärsprache,
Sondersprache, Sprache der..., Subsprache,
Terminologie, Varietät, Variante, Zwecksprach*

HAHN, Walther von (1983):
Fachkommunikation. Entwicklung. Linguistische Konzepte. Betriebliche Beispiele.



CONTEXTO PRÁCTICO

«La competencia lingüística comunicativa [...] se pone en funcionamiento con la realización de distintas actividades de la lengua que comprenden la comprensión, la expresión, la interacción o la mediación (en concreto, interpretando o traduciendo). Cada uno de estos tipos de actividades se hace posible en relación con textos en forma oral o escrita, o en ambas» (MCER, 2001, p.14)

Todas las destrezas se pueden desarrollar durante las actividades de traducción. Trabajo adaptado a las necesidades profesionales: desarrollar competencias lingüísticas que encuentren aplicación real en el sector gastronómico; capacidad de comprensión del español; capacidad de transmisión de la información de la lengua materna a la lengua española; capacidad de mediación entre dos interlocutores (inter e intralingüística).

COMPRENSIÓN LECTORA

Recetas: gazpacho Aspectos culturales; receta mexicana	Recetas web empresa exportadora. Cooperativa La Palma.	Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución (oral o escrito) mediante ficha técnica de fabricación. Alvalle.	Traducción a vista: Crítica gastronómica (conocimiento especializado; comunicación interna entre expertos).
--------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Gazpacho

INGREDIENTES

- 1 Kg de tomate de pera
- 1 Pimiento verde italiano
- 1 Pepino
- 2 Dientes de ajo
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Vinagre

PREPARACIÓN

1. Lavamos el pimiento y el tomate sin pelar (así le da más espesor) y lo cortamos
2. Pelamos el pepino y lo cortamos
3. Pelamos el ajo y lo cortamos
4. Ponemos todos los ingredientes en la batidora, echamos aceite, sal y vinagre y lo trituramos todo hasta lograr la textura deseada

Gazpacho mexicano

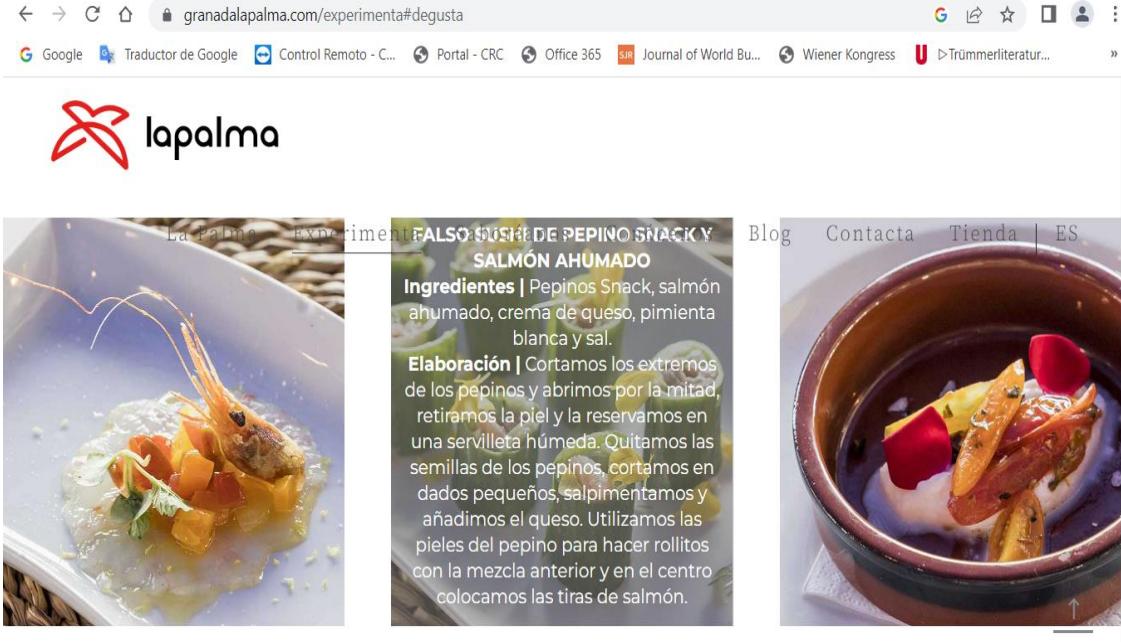
INGREDIENTES

- 1 kg de tomate de pera o en rama
- 1 pepino
- 1 cebolleta
- 2 pimientos jalapeños (si pueden ser frescos)
- 3 limas
- 1 aguacate
- 1 manojo de cilantro
- 1/2 cucharadita de comino en polvo
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal

PREPARACIÓN

1. Primero pelamos el pepino, los tomates y el aguacate.
2. Despues lo picamos todo en trozos grandes y lo trituramos en la batidora con el jalapeño, la cebolleta, el zumo de lima, la media cucharadita de comino y la sal.
3. Añadimos el aceite poco a poco sin dejar de triturar.
4. Por otro lado, preparamos la guarnición picando un poco de tomate, cebolleta y cilantro, y aliñando con zumo de lima y sal.
5. Y, por último, servimos el gazpacho en un bol con un poco de guarnición encima.

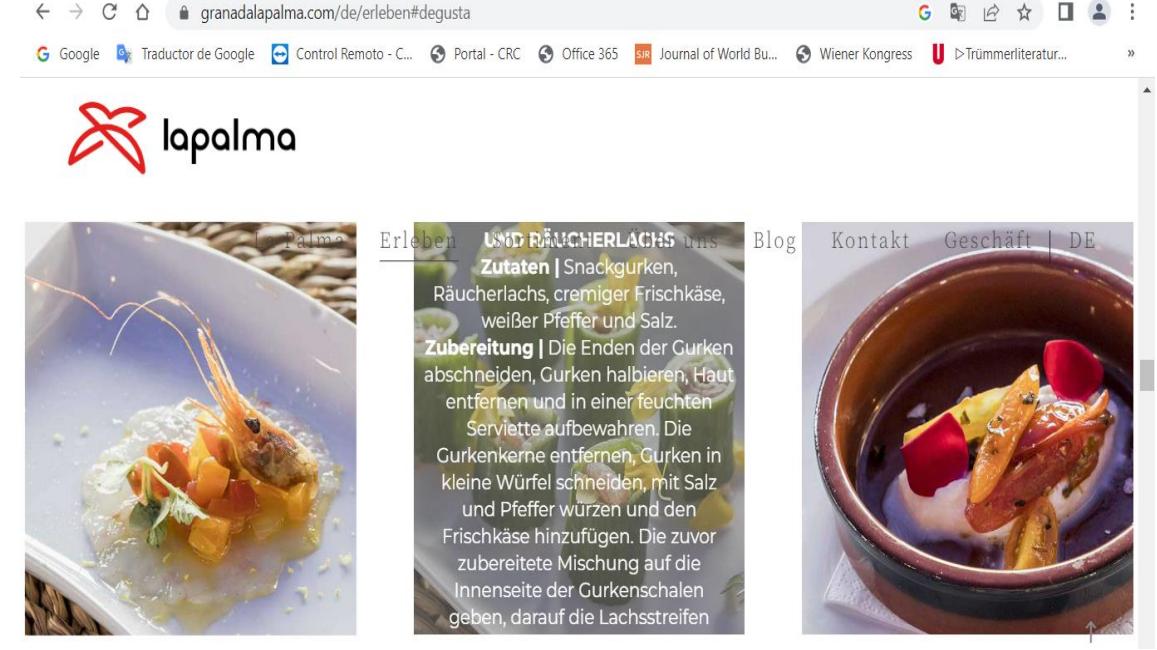
<https://www.rtve.es/television/20210527/mejores-recetas-gazpacho-cocina-rtve/2094520.shtml>



FALSO SUSHI DE PEPINO SNACK Y SALMÓN AHUMADO

Ingredientes | Pepinos Snack, salmón ahumado, crema de queso, pimienta blanca y sal.

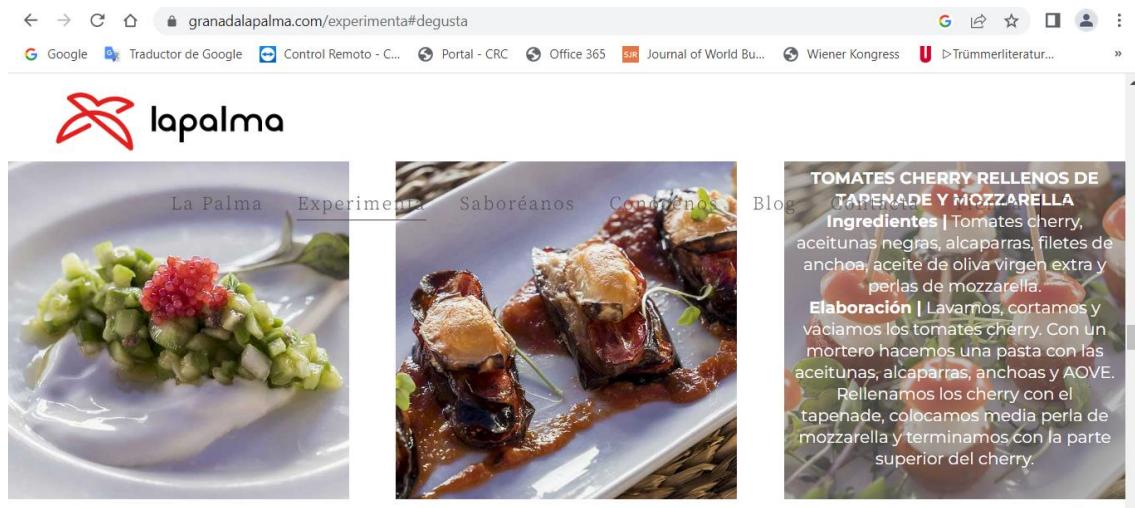
Elaboración | Cortamos los extremos de los pepinos y abrimos por la mitad, retiramos la piel y la reservamos en una servilleta húmeda. Quitamos las semillas de los pepinos, cortamos en dados pequeños, salpimentamos y añadimos el queso. Utilizamos las pieles del pepino para hacer rollitos con la mezcla anterior y en el centro colocamos las tiras de salmón.



FALSCHES SUSHI AUS MINI-GURKE UND RÄUCHERLACHS

Zutaten | Snackgurken, Räucherlachs, cremiger Frischkäse, weißer Pfeffer und Salz.

Zubereitung | Die Enden der Gurken abschneiden, Gurken halbieren, Haut entfernen und in einer feuchten Serviette aufbewahren. Die Gurkenkerne entfernen, Gurken in kleine Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und den Frischkäse hinzufügen. Die zuvor zubereitete Mischung auf die Innenseite der Gurkenschalen geben, darauf die Lachsstreifen legen und zu Röllchen rollen.

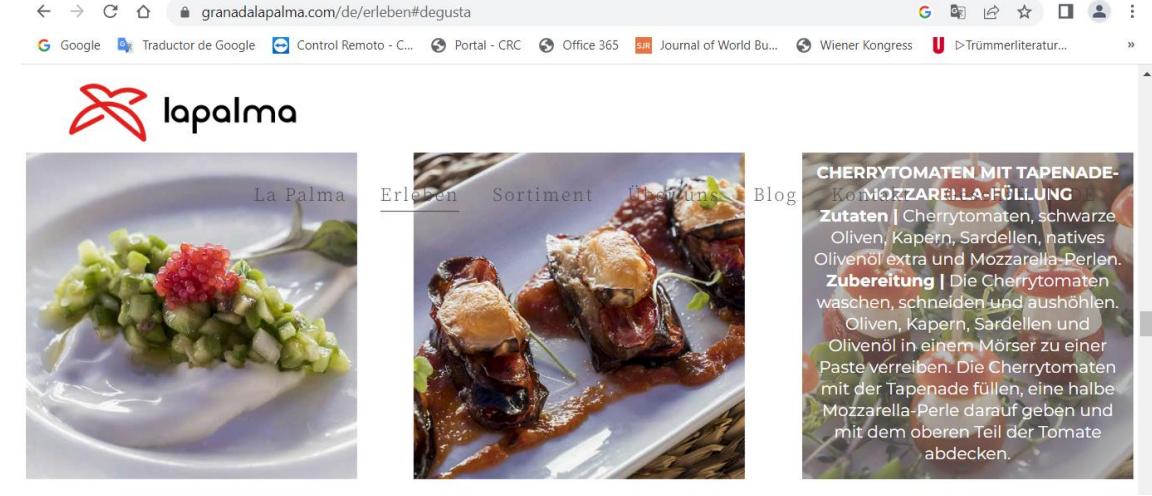


The screenshot shows the Spanish version of the website. It features two photographs of the dish: one showing the filled cherry tomatoes and another showing a side dish of diced vegetables with red caviar. The main content area contains the following text:

TOMATES CHERRY RELLENOS DE TAPENADE Y MOZZARELLA

Ingredientes | Tomates cherry, aceitunas negras, alcaparras, filetes de anchoa, aceite de oliva virgen extra y perlas de mozzarella.

Elaboración | Lavamos, cortamos y vaciamos los tomates cherry. Con un mortero hacemos una pasta con las aceitunas, alcaparras, anchoas y AOVE. Rellenamos los cherry con el tapenade, colocamos media perla de mozzarella y terminamos con la parte superior del cherry.



The screenshot shows the German version of the website. The layout is identical to the Spanish version, featuring the same two photographs and the same text for the recipe. The German text is a direct translation of the Spanish text.

TOMATES CHERRY RELLENOS DE TAPENADE Y MOZZARELLA

Ingredientes | Tomates cherry, aceitunas negras, alcaparras, filetes de anchoa, aceite de oliva virgen extra y perlas de mozzarella.

Elaboración | Lavamos, cortamos y vaciamos los tomates cherry. Con un mortero hacemos una pasta con las aceitunas, alcaparras, anchoas y AOVE. Rellenamos los cherry con el tapenade, colocamos media perla de mozzarella y terminamos con la parte superior del cherry.

CHERRYTOMATEN MIT TAPENADE-MOZZARELLA-FÜLLUNG

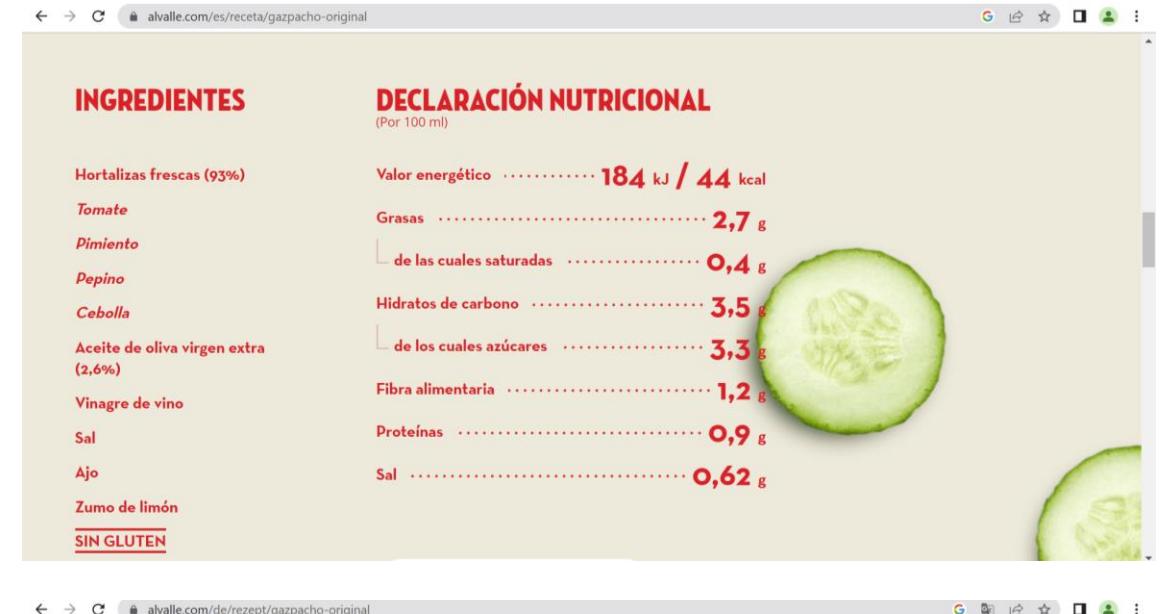
Zutaten | Cherrytomaten, schwarze Oliven, Kapern, Sardellen, natives Olivenöl extra und Mozzarella-Perlen.

Zubereitung | Die Cherrytomaten waschen, schneiden und aushöhlen. Oliven, Kapern, Sardellen und Olivenöl in einem Mörser zu einer Paste verreiben. Die Cherrytomaten mit der Tapenade füllen, eine halbe Mozzarella-Perle darauf geben und mit dem oberen Teil der Tomate abdecken.

Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución (oral o escrito) mediante recetas o fichas técnicas para poder exportar.



The screenshot shows the Alvalle website homepage. The header features the Alvalle logo and navigation links: RECETAS, NUESTRA HISTORIA, CÓMO LO HACEMOS, NOTICIAS, and CONTACTO. A dropdown menu for language selection is open, listing: United Kingdom, España, Sverige, Belgique (French), België (Nederlands), Deutschland, Nederlands, Schweiz (Deutsch), Suisse (Français), Svizzera (Italiano), Rusia, and USA. The main visual is a photograph of various Alvalle products, including bottles of gazpacho and other soups, with fresh vegetables like tomatoes and cucumbers in the foreground. A play button icon is overlaid on the image. The text 'ALVALLE SELECCIÓN DE TEMPORADA' is prominently displayed in the center.



The screenshot shows the nutritional information for Gazpacho Original. The page title is 'alvalle.com/es/receta/gazpacho-original'. The left column lists the ingredients: Hortalizas frescas (93%), Tomate, Pimiento, Pepino, Cebolla, Aceite de oliva virgen extra (2,6%), Vinagre de vino, Sal, Ajo, Zumo de limón, and SIN GLUTEN. The right column shows the nutritional values for 100 ml: Valor energético 184 kJ / 44 kcal, Grasas 2,7 g (0,4 g saturadas), Hidratos de carbono 3,5 g (3,3 g azúcares), Fibra alimentaria 1,2 g, Proteínas 0,9 g, and Sal 0,62 g. The background features images of sliced cucumbers and tomatoes.



The screenshot shows the nutritional information for Gazpacho Original in German. The page title is 'alvalle.com/de/rezept/gazpacho-original'. The left column lists the ingredients: Tomaten (60%), Paprika, Gurken, Zwiebeln, Natives Olivenöl (2,6 %), Weinessig, Salz, Knoblauch, and Zitronensaft. The right column shows the nutritional values for 100 ml: Energie 194 kJ / 46 kcal, Fett 2,6 g (0,4 g gesättigte Fettsäuren), Kohlenhydrate 3,9 g (3,1 g Zucker), Ballaststoffe 1,2 g, Eiweiß 0,9 g, and Salz 0,66 g. The background features images of sliced tomatoes.

Todas las destrezas se pueden desarrollar durante las actividades de traducción. Trabajo adaptado a las necesidades profesionales: desarrollar competencias lingüísticas que encuentren aplicación real en el sector gastronómico; capacidad de comprensión del español; capacidad de transmisión de la información de la lengua materna a la lengua española; **capacidad de mediación entre dos interlocutores (inter e intralingüística)**.

INTERACCIÓN ORAL (MEDIACIÓN)

Explicar menú de un restaurante.	Explicar en qué consiste el menú. Hay que explicar lo que contienen los platos.	Parafrasear: Explicar qué es la Tarta de Santiago y cómo se elabora. Blog: https://www.kuechenmoment.de/tarta-de-santiago-spanischer-mandelkuchen/ https://www.recetasderechupete.com/tarta-de-almendras-o-santiago-receta-tradicional-gallega/4227/
----------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Menú del día**Salteado de verduras****Tortilla de patatas****Menú gourmet****Sinfonía templada de tomates, Cherry y Burrata**

Ejercicios de mediación: Proponer a los estudiantes que explique en qué consiste el menú (del día); menú *gourmet* que tienen que preparar hoy. Hay que explicar lo que contienen los platos.

Sinfonía templada de tomates cherry y burrata

Zutaten: Burrata, kleiner Trüffel, gesmischte Cherrytomaten, natives Olivenöl, Oregano und Maldon Meersalz

Ingredientes: Burrata, trufa pequeña, tomates Cherry variados, aceite de oliva virgen extra, orégano y sal maldon.

Zubereitung: Die Cherrytomaten waschen und vierteln und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl sautieren, ohne sie zu weich werden zu lassen; mit Maldon-Salz und Oregano würzen. Den halbierte Burrata auf einen Teller geben, den Trüffel darüber holben und ...

Elaboración: Lavamos y cortamos los tomates Cherry y en cuarto, salteamos en una sartén caliente con AOVE sin que se ablanden en exceso y aliñamos con sal maldón y orégano. En un plato colocamos la burrata cortada por la mitad, rallamos encima la trufa y...

Todas las destrezas se pueden desarrollar durante las actividades de traducción. Trabajo adaptado a las necesidades profesionales: desarrollar competencias lingüísticas que encuentren aplicación real en el sector gastronómico; **capacidad de comprensión del español; capacidad de transmisión de la información;** capacidad de mediación entre dos interlocutores (inter e intralingüística).

UNIDADES FRASEOLÓGICAS REFERIDAS A COMIDAS

Traducción dirigida de expresiones idiomática.



- Juceda, 2015. *Diccionario de Refranes, dichos y proverbios*
- Buitrago, A. (2007): *Diccionario de dichos y frases hechas*, Madrid, Espasa Calpa
- Biblioteca fraseológica y paremiológica, Centro Virtual Cervantes.
https://cvc.cervantes.es/lengua/biblioteca_fraseologica/;
- Refranero multilingüe, Centro Virtual Cervantes.
<https://cvc.cervantes.es/lengua/refranero/>
- Duden – Redewendungen: Wörterbuch der deutschen Idiomatik (Duden - Deutsche Sprache in 12 Bänden), 2020 *Deutsche Sprichwörter & Redewendungen: Das große Wörterbuch der deutschen Sprichwörter und Redewendungen von Vincent Landré*, 2020

Falsos amigos

Zuviel des *Guten* ist
nicht immer gut, aber
zuviel *Champagner* ist
genau richtig!

www.falk-kulinarium.de

www.divinacocina.es
**Aquí tienes varias
ideas para preparar
un delicioso cóctel
de champagne o
cava, con el toque
que más te guste. ...**

CONCLUSIONES LIMITACIONES FUTURAS LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

¡Muchas gracias!

mtmula@universidadviu.es



Universidad
Internacional
de Valencia