

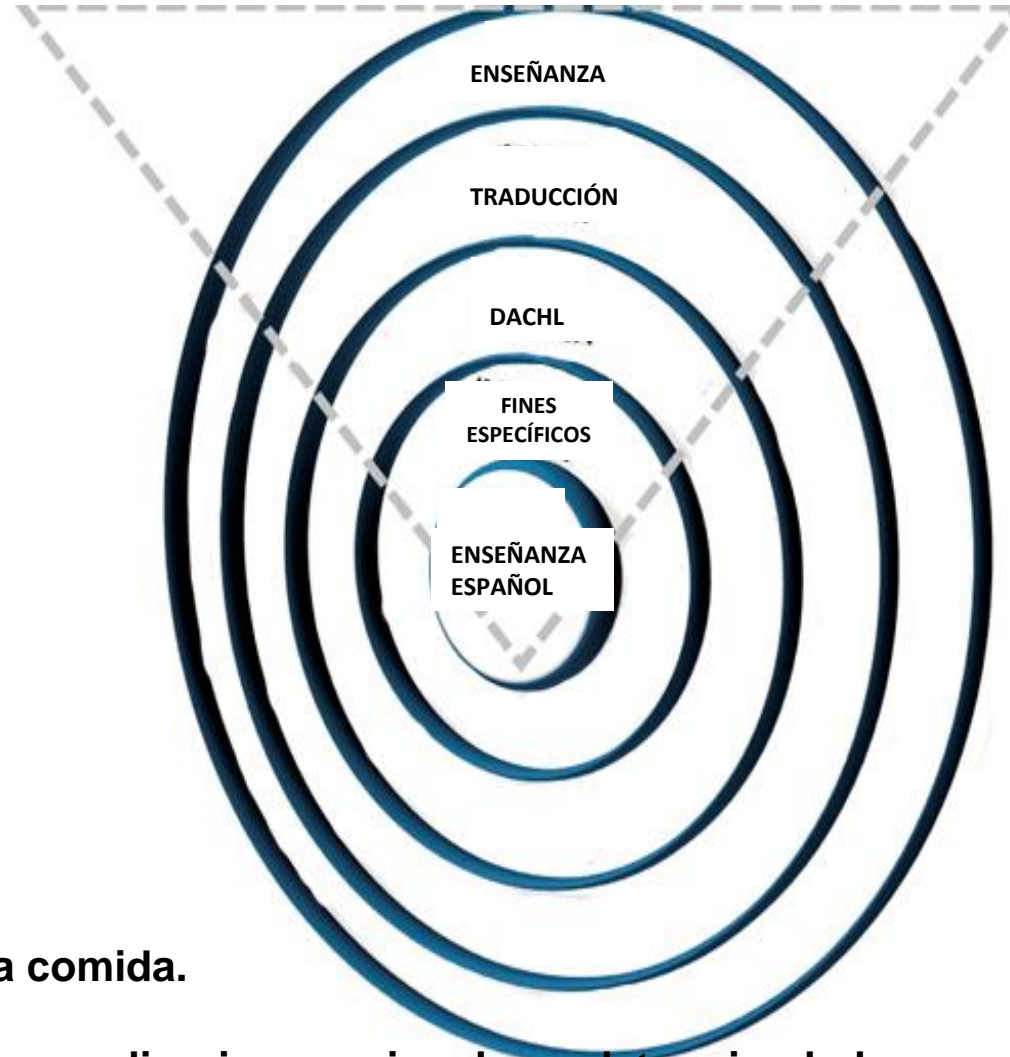
# LAS REFERENCIAS CULTURALES GASTRONÓMICAS EN LA ENSEÑANZA DE ESPAÑOL: UNA PROPUESTA DE TRADUCCIÓN ALEMÁN-ESPAÑOL DE TEXTOS Y PÁGINAS WEB DE EMPRESAS DEL SECTOR GASTRONÓMICO (ÁMBITO DACHL)



## RAE traducir

Del lat. traducĕre '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





s de escuela

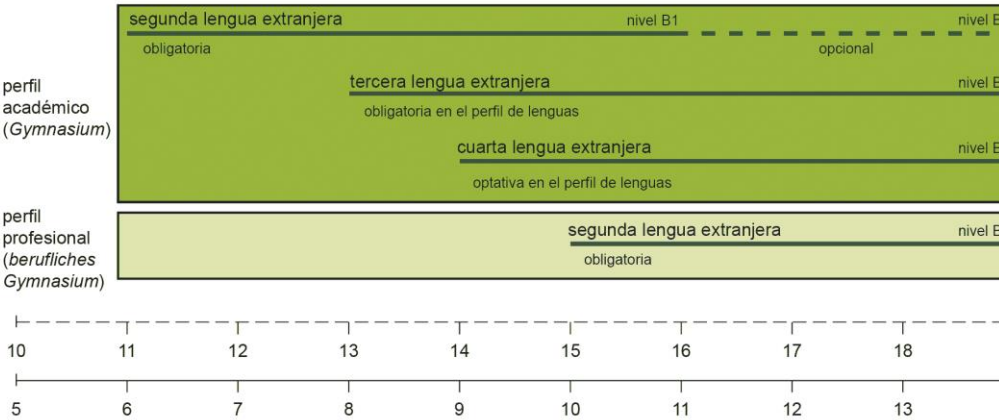


lenguas  
ranjeras



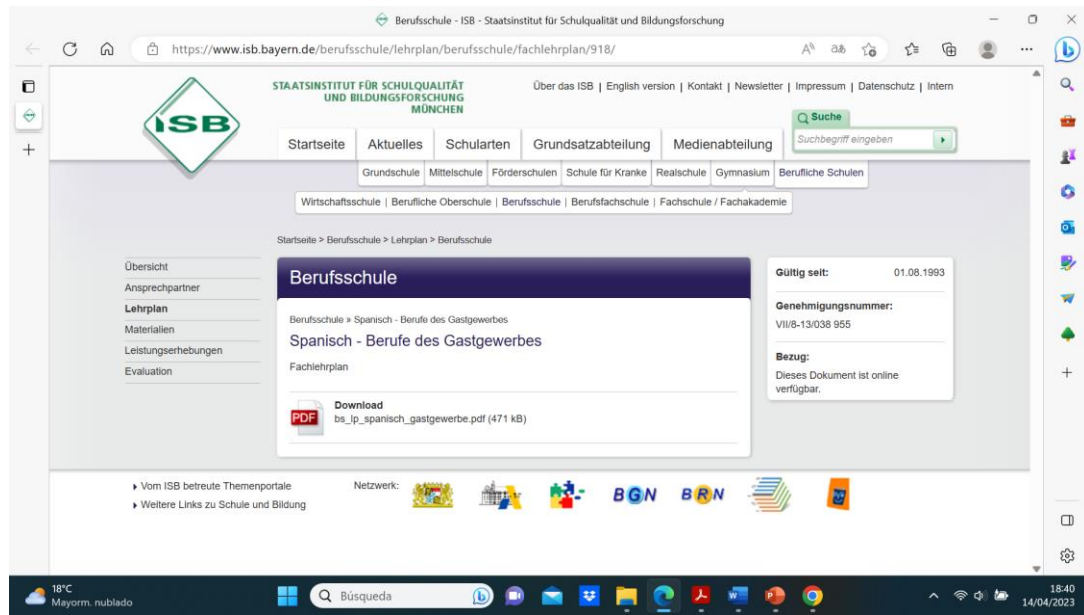
edades

cursos

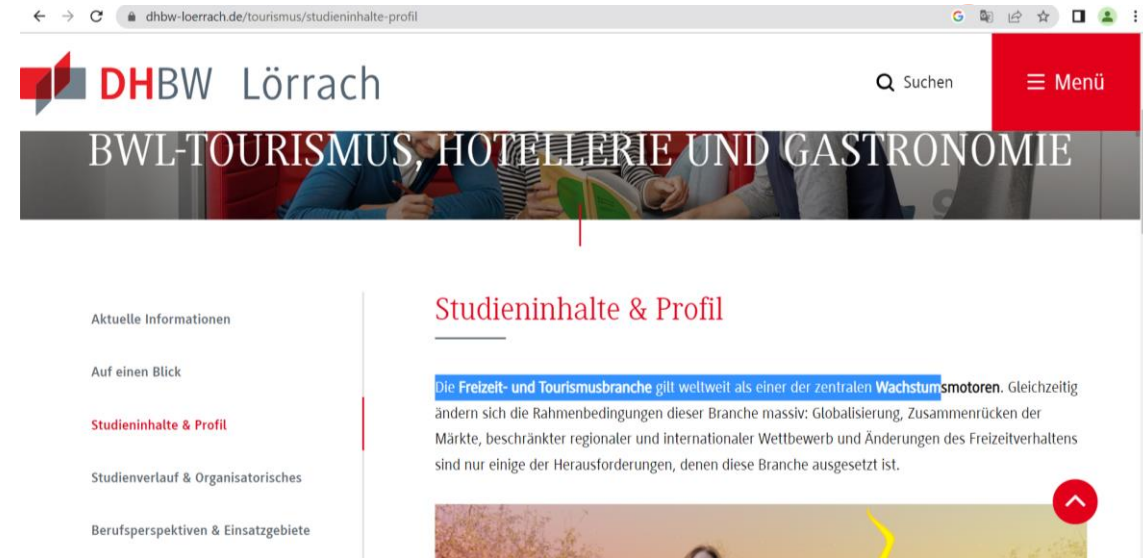


La enseñanza secundaria en Alemania.  
Fuente: Kultusministerkonferenz (2019)



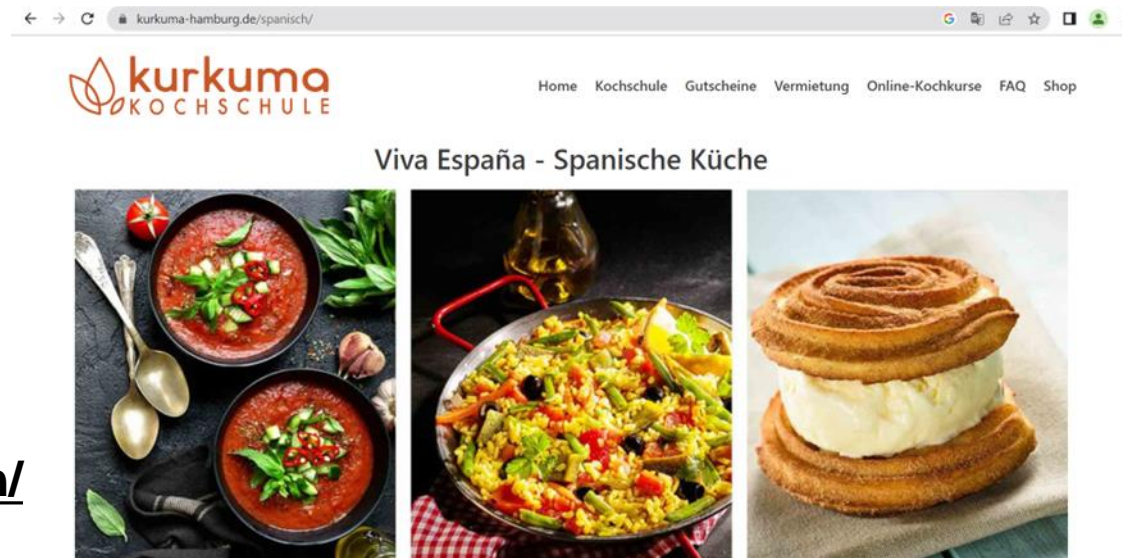


## SPANISCH – Berufe des Gastgewerbes München



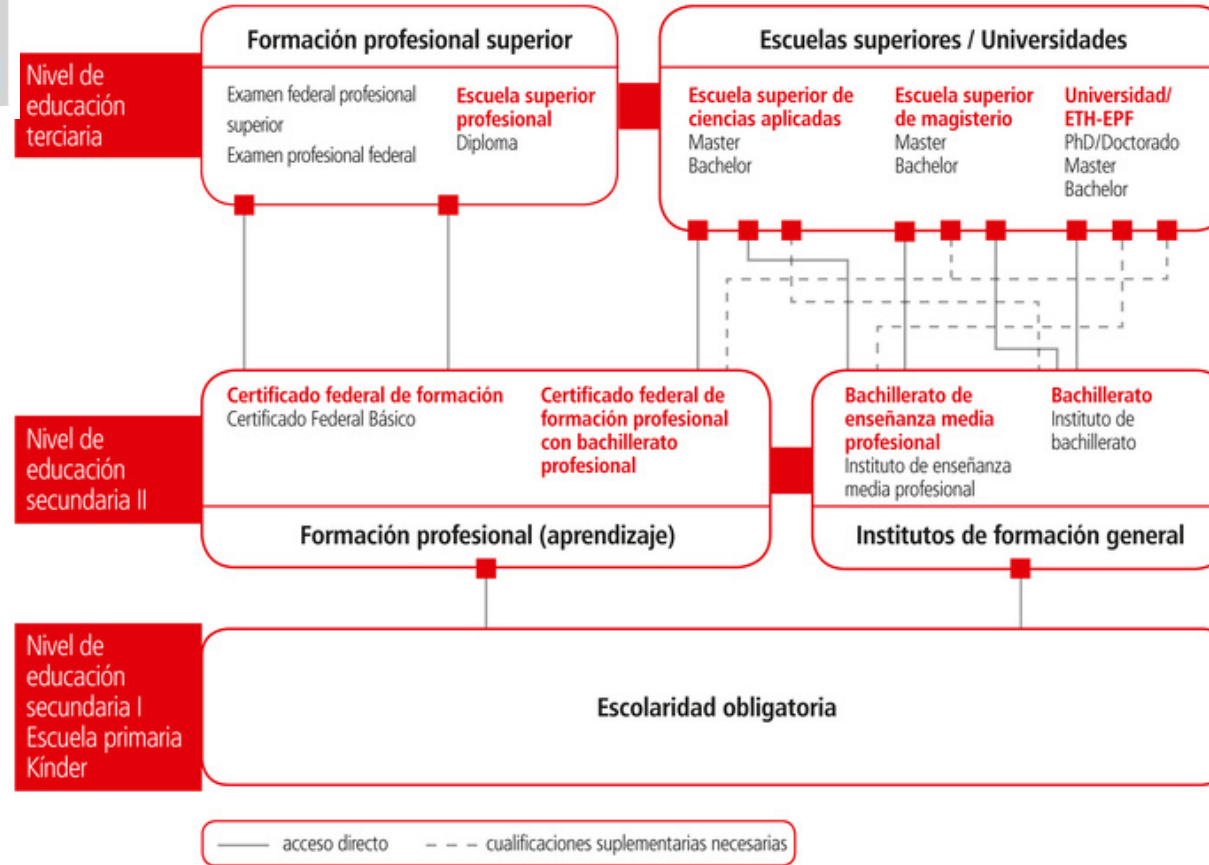
## Duale Hochschule Baden-Württemberg - Lörrach

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





## El sistema educativo en Suiza





← → ↻ mydays.ch/geschenkieee/kochkurs-spanisch-zuerich

DE|FR Newsletter Firmenkunden Service Anmelden **Gutschein einlösen**

mydays® ERLEBNISKATEGORIEN GESCHENKE FÜR GESCHENKANLÄSSE INSPIRATIONEN MUTTERTAG MAGAZIN 🔍 🛒

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

## MEDITERRANE KÜCHE ZÜRICH

Spanische Weine und Tapas, Koch- und Weinsseminar

Artikelnummer: 000000000000044217



**Ca. 3,5 Stunden**

**Das Erlebnis beinhaltet**

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

➔ mehr

★★★★★ 1 Erlebnisberichte

**CHF 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

## PAELLA KOCHKURS

**JETZT ANMELDEN**

**GUTSCHEIN BESTELLEN**

Zuerst geniessen Sie zur Begrüssung einen Tapas-Apéro. Nach dem gemeinsamen Kochen der verschiedenen Paellas, werden Ihnen diese im BOLERO Restaurant 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.

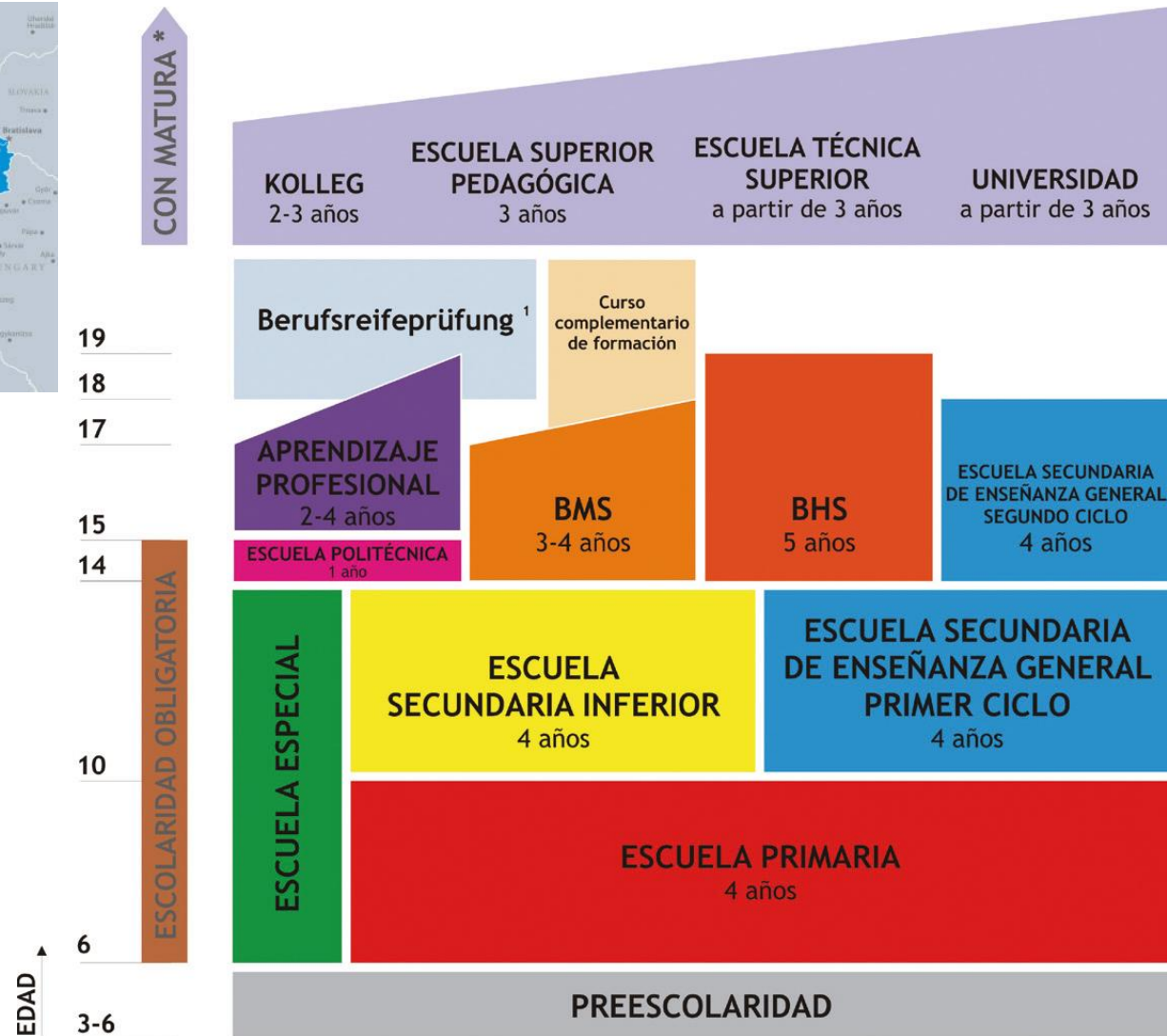
**DATEN**

- › 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**

f i



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

← → wfi.at/kursbuch/sprachen/spanisch/spanisch-lernen

**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 grammatikalische Basics überprüft.

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

Burgenland  
Kärnten  
Niederösterreich  
Oberösterreich  
Salzburg  
Steiermark  
Tirol  
Vorarlberg

← → weiterbildungsdatenbank.at/seminar/23120483/

**AMS** AMS WEITERBILDUNGSDATENBANK KURSE INSTITUTE BERUFLICHE WEITERBILDUNG ÜBER UNS

Suchbegriff eingeben SUCHE

**A1 - B1 Spanisch für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus** Kurs merken Anmelden

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	<a href="https://www.elebe.at/sprachkurse/">https://www.elebe.at/sprachkurse/</a>
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.

AMS Suchportal

← → wfi.at/kursbuch/tourismus/kueche--koch--patisserie/kueche-koch

**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 die WIFI.

**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 gibt es **Vorbereitungskurse zur Lehrabschlussprüfung** für alle angehenden Köchinnen und Köche.

**Diätetisch geschulter Köchin/Koch**

Diätküche wird immer wichtiger. In Wellness- und Kurinstitutionen und Wellness-Hotellerie, auch in der Gastronomie, sind diätetische Köchinnen und Köche unverzichtbar. Am

**Alle Infos und Termine:**

Burgenland  
Kärnten  
Niederösterreich  
Oberösterreich  
Salzburg  
Steiermark  
Tirol  
Vorarlberg

59 gefundene Kurse

# ¿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 consciencia 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 consciencia 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://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>

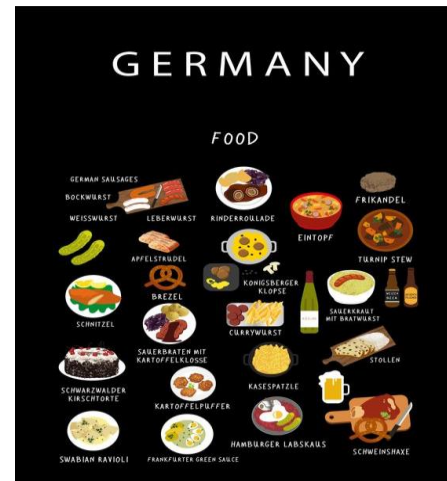
¿Qué es para el español la cocina ámbito DACHL?

[https://elpais.com/elcomidista/2023/03/30/articulo/1680176885\\_623033.html](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, Zückerli, Zuckerle und Zuckerl.*

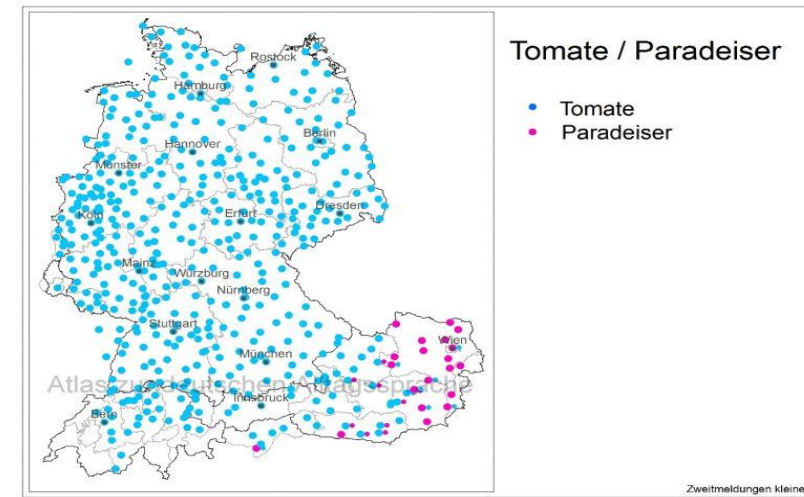
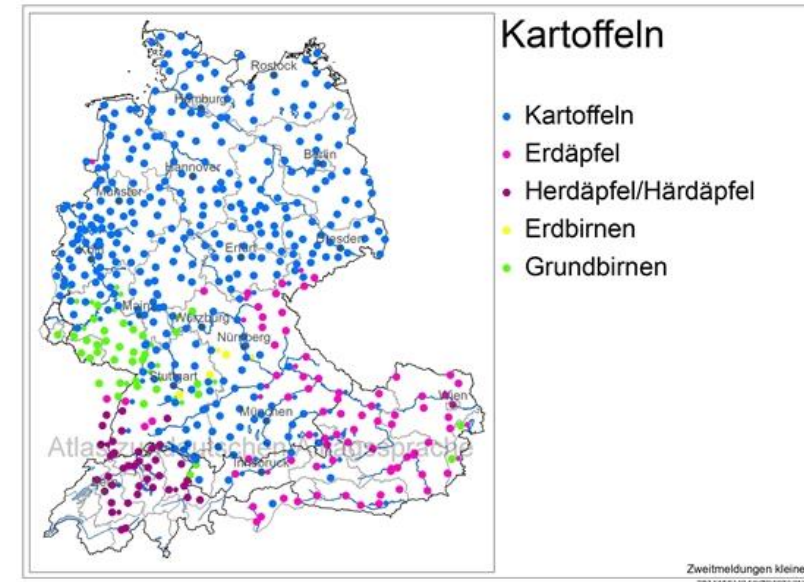
Alemán estándar: *Bonbon*

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><a href="https://www.oma-kocht.de/omas-sauerkraut-einfach-und-lecker/">https://www.oma-kocht.de/omas-sauerkraut-einfach-und-lecker/</a></p> 	<p>Web: Danza de Fogones</p> 
<p><b>Chrudchnöpfli</b></p>	<p><b>Sauerkraut nach Omas Rezept</b></p>	<p><a href="https://danzadefogones.com/como-hacer-chucrut/#tasty-recipes-27570-jump-target">https://danzadefogones.com/como-hacer-chucrut/#tasty-recipes-27570-jump-target</a></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 Wacholderbeeren            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)

← → ↺ kochschule-duesseldorf.com

viel Spaß und ist garantiert mal etwas anderes.

## Unsere Kochkurse

Tauchen Sie ein in die Vielfalt der Kochkunst

**Ohne Kimchi geht es nicht**

SAviña Savña — Kochschule,  
in Düsseldorf! Koreanischer  
Kochkurs in Düsseldorf! Schon  
mal von Kimchi, Bibimbap

**Geliebte Kleinigkeiten**

SAviña Savña — Kochschule,  
in Düsseldorf! Kochkurs  
Düsseldorf — kleine  
Köstlichkeiten auf die Hand

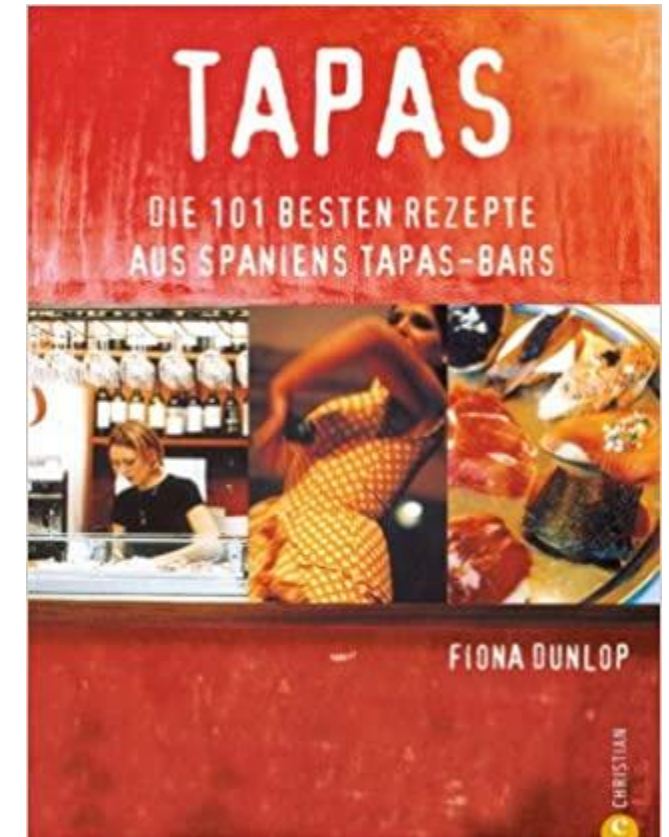
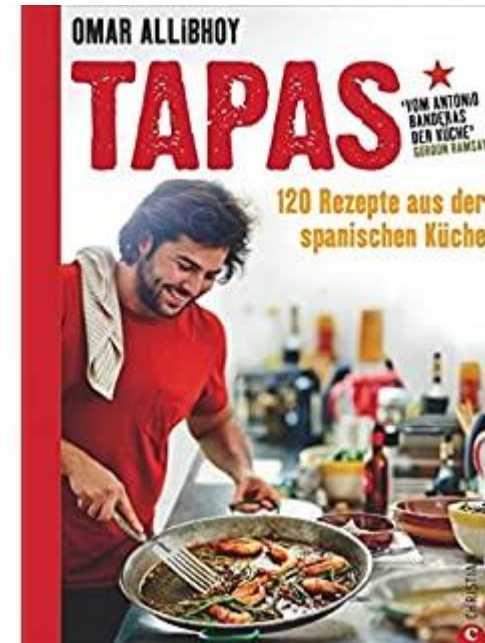
**Pasta trifft Antipasti**

SAviña Savña — Kochschule,  
in Düsseldorf! Pasta-Kochkurs  
in Düsseldorf mit Antipasti Der  
Geruch von frisch gehacktem  
Basilikum in

**Tapas Träume**

SAviña Savña — Kochschule,  
in Düsseldorf! Tapas-Kochkurs  
Düsseldorf im Schlaraffenland  
der kleinen Köstlichkeiten  
Klein, aber oho: Ob feurig

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





TAPAS					
Tapasteller: <u>Speisekarte » Casa Ricardo - Spanisches Restaurant</u> (Hamburgo)			<u>Restaurant Cabañas Luzern   Spanische Küche Luzern</u> (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	Eingelegte Sardellen		Boquerones fritos	Frittierte Sardellen	
Manchegokäse	Queso manchego		Champignons mit iberischen chorizo an Malaga-Sauce	Champiñones con chorizo en salsa de Málaga	
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

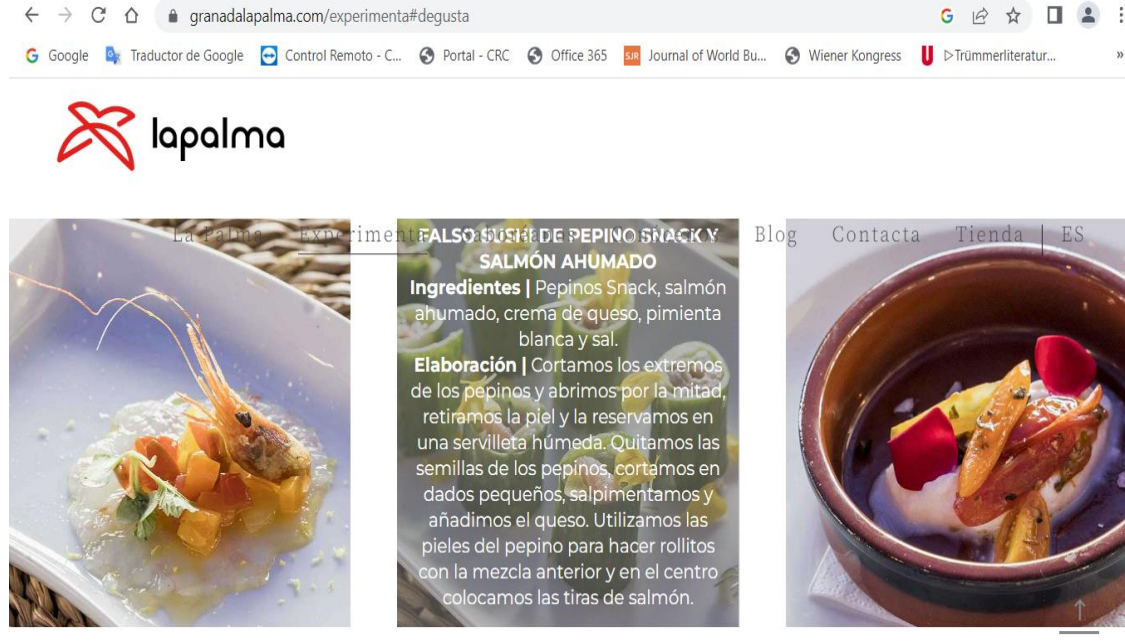
- 1 kg de tomate de pera o en rama
- 1 pepino
- 1 cebolleta
- 2 pimientos jalapeños (si pueden ser frescos)
- 3 limas
- 1 aguacate
- 1 manojo de cilantro
- 1/2 cucharadita de comino en polvo
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal

### PREPARACIÓN

- 1.Primeramente pelamos el pepino, los tomates y el aguacate.
- 2.Después 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>

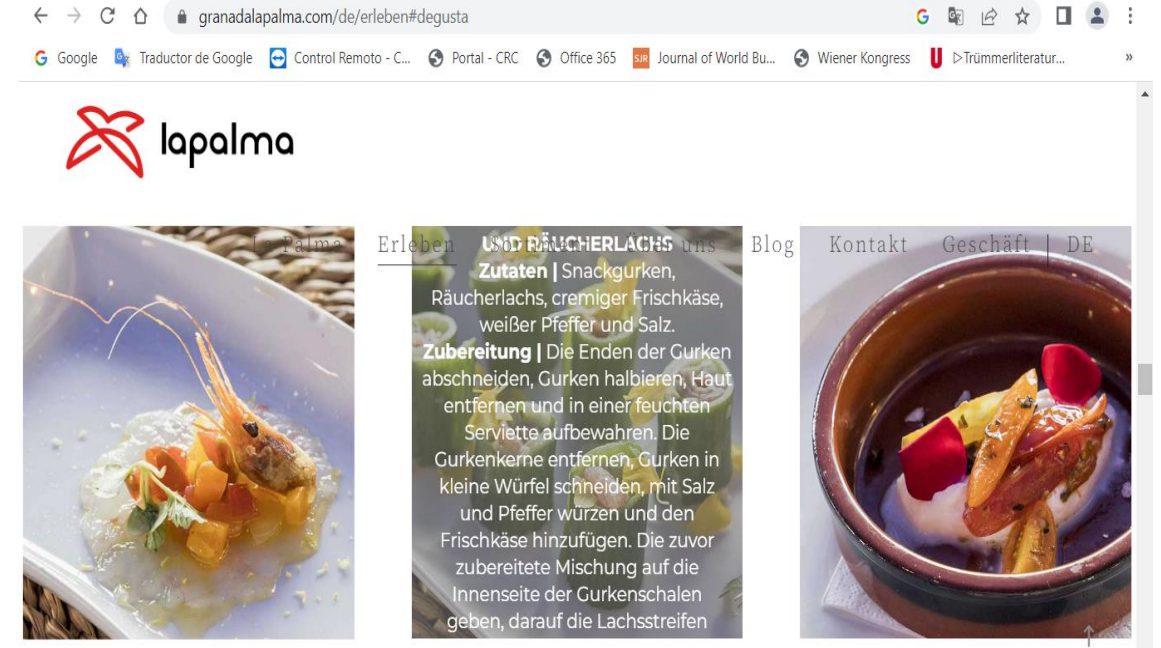




## FALSO SUSHI DE PEPINO SNACK Y SALMÓN AHUMADO

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

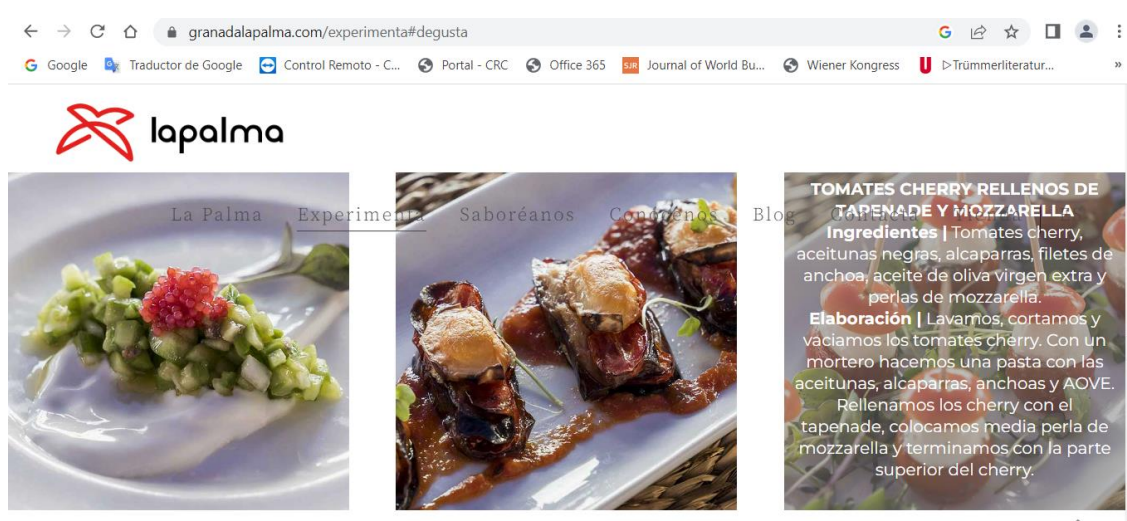
**Elaboración** | Cortamos los extremos de los pepinos y abrimos por la mitad, retiramos la piel y la reservamos en una servilleta húmeda. Quitamos las semillas de los pepinos, cortamos en dados pequeños, salpimentamos y añadimos el queso. Utilizamos las pieles del pepino para hacer rollitos con la mezcla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

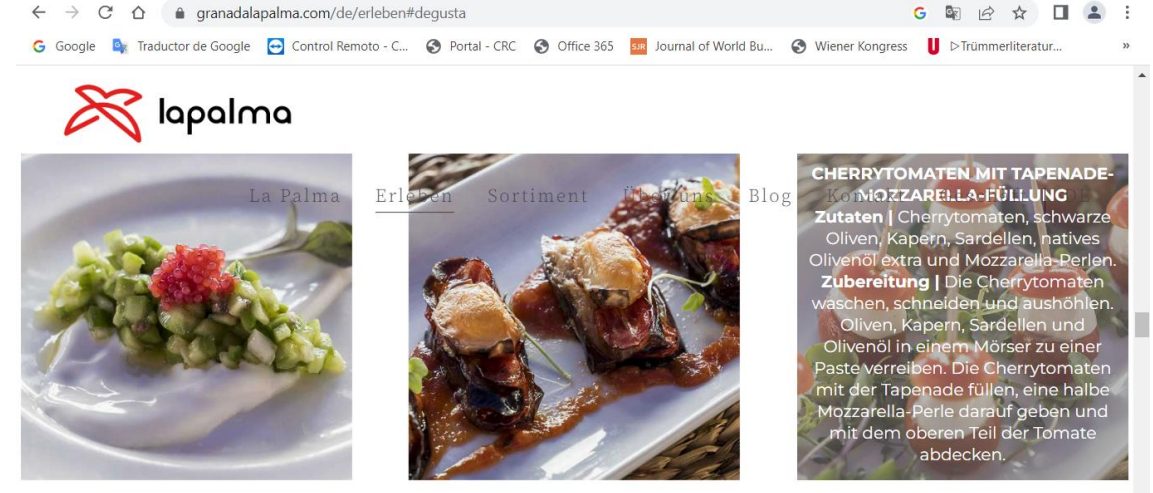
**Zubereitung** | Die Enden der Gurken abschneiden, Gurken halbieren, Haut entfernen und in einer feuchten Serviette aufbewahren. Die Gurkenkerne entfernen, Gurken in kleine Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und den Frischkäse hinzufügen. Die zuvor zubereitete Mischung auf die Innenseite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



## 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.



alvalle.com/es/receta/gazpacho-original

### INGREDIENTES

- Hortalizas frescas (93%)
- Tomate
- Pimiento
- Pepino
- Cebolla
- Aceite de oliva virgen extra (2,6%)
- Vinagre de vino
- Sal
- Ajo
- Zumo de limón

**SIN GLUTEN**

### DECLARACIÓN NUTRICIONAL

(Por 100 ml)

Valor energético	184 kJ / 44 kcal
Grasas	2,7 g
de las cuales saturadas	0,4 g
Hidratos de carbono	3,5 g
de los cuales azúcares	3,3 g
Fibra alimentaria	1,2 g
Proteínas	0,9 g
Sal	0,62 g



alvalle.com/de/rezept/gazpacho-original

### ZUTATEN

- Tomaten (60%)
- Paprika
- Gurken
- Zwiebeln
- Natives Olivenöl (2,6 %)
- Weinessig
- Salz
- Knoblauch
- Zitronensaft

### NÄHRWERTANGABEN

(Nährwert pro 100 ml)

Energie	194 kJ / 46 kcal
Fett	2,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	3,9 g
davon Zucker	3,1 g
Ballaststoffe	1,2 g
Eiweiß	0,9 g
Salz	0,66 g



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.	<p>Parafrasear: Explicar qué es la Tarta de Santiago y cómo se elabora.</p> <p>Blog: <a href="https://www.kuechenmomente.de/tarta-de-santiago-spanischer-mandelkuchen/">https://www.kuechenmomente.de/tarta-de-santiago-spanischer-mandelkuchen/</a></p> <p><a href="https://www.recetasderechupete.com/tarta-de-almendras-o-santiago-receta-tradicional-gallega/4227/">https://www.recetasderechupete.com/tarta-de-almendras-o-santiago-receta-tradicional-gallega/4227/</a></p>
----------------------------------	---	---



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.

**Menú del día**

**Salteado de verduras**

**Tortilla de patatas**

**Menú *gourmet***

**Sinfonía templada de  
tomates, Cherry y Burrata**

**Sinfonía templada de tomates cherry y burrata**

Zutaten: Burrata, kleiner Trüffel, gemischte 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 hobeln 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 maldon 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

<p>Traducción dirigida de expresiones idiomática.</p> <div>  </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Juceda, 2015.<i>Diccionario de Refranes, dichos y proverbios</i></li> <li>Buitrago, A. (2007): <i>Diccionario de dichos y frases hechas</i>, Madrid, Espasa Calpa</li> <li>Biblioteca fraseológica y paremiológica, Centro Virtual Cervantes. <a href="https://cvc.cervantes.es/lengua/biblioteca_fraseologica/">https://cvc.cervantes.es/lengua/biblioteca_fraseologica/</a>;</li> <li>Refranero multilingüe, Centro Virtual Cervantes. <a href="https://cvc.cervantes.es/lengua/refranero/">https://cvc.cervantes.es/lengua/refranero/</a></li> <li><b>Duden – Redewendungen: Wörterbuch der deutschen Idiomatik (Duden - Deutsche Sprache in 12 Bänden), 2020_Deutsche Sprichwörter &amp; Redewendungen: Das große Wörterbuch der deutschen Sprichwörter und Redewendungen von Vincent Landré, 2020</b></li> </ul>
<p>Falsos amigos</p>	<div> <div>  </div> <div>  </div> </div>

**CONCLUSIONES  
LIMITACIONES  
FUTURAS LÍNEAS DE  
INVESTIGACIÓN**

# ¡Muchas gracias!

mtmula@universidadviu.es



**Universidad**  
Internacional  
de Valencia