



Buonissimo! Una visión interdisciplinar de la gastronomía italiana". 2ª edición

Código del curso: 2025cc25

Enlace web: <https://www.upo.es/formacionpermanente/cursos-de-verano/buonissimo-una-vision-interdisciplinar-de-la-gastronomia-italiana-2a-edicion>

Fecha: 9 y 10 de julio de 2025

Duración: 15 horas. 2 ECTS

Tarifa: 60,00 €*

* El coste del certificado-diploma de aprovechamiento es de 10,00 € (en concepto de gestión de expediente y emisión)

Formato: Presencial

* **Reconocimiento estudiantes UPO:** 1 ECTS

Dirección y docencia del curso: **Profa. Dra. Dña. María del Pilar Rodríguez Reina.** Departamento de Filología y Traducción. Universidad Pablo de Olavide.

Profa. Dña. Marina Sciarretta. Departamento de Filología y Traducción. Universidad Pablo de Olavide.

Resumen del contenido del curso

En aras de la estrecha relación entre Italia y España, este curso titulado “Buonissimo! Una visión interdisciplinar de la gastronomía italiana” pretende, desde perspectivas histórico-geográficas, literarias, sociolingüísticas y artísticas, acercar a un público interesado por la cultura italiana al campo de la gastronomía, ámbito este que goza de gran acogida en nuestro país, siendo así que proliferan los restaurantes italianos en todos los rincones de nuestra geografía.

El curso se dividirá en cuatro sesiones que contarán a su vez con una parte de exposición y posterior debate sobre temas relativos al sector culinario, tanto desde el punto de vista geográfico-histórico, como desde la vertiente sociolingüística o, incluso, literaria y artística, y una parte práctica, en la que profesoras y participantes elaborarán y degustarán platos típicos de la cocina italiana.

Dirigido a

El destinatario de este curso será todo el personal de la Universidad Pablo de Olavide con interés por la cultura italiana en general y, en particular, con curiosidad por ahondar en uno de los sectores que gozan de gran aceptación más allá de las fronteras de Italia, como es el sector de la gastronomía. Por lo tanto, desde los propios estudiantes, hasta los docentes, pasando por todo el personal de administración y servicios, todos podrán ser potenciales participantes en este curso que presentamos.

De igual manera, podrán ser potenciales destinatarios profesores y alumnos de otros centros de enseñanza de la lengua y la cultura italianas del entorno. Por ende, toda persona interesada en ampliar sus conocimientos culinarios y que, además, presente una especial curiosidad por conocer el estrecho vínculo existente entre la cocina y la civilización italiana.

Programa

Miércoles 9 de julio

09,30 a 10,00 horas	Recepción y entrega de documentación.
10,00 a 10,30 horas	Inauguración e introducción general del curso.
10,30 a 11,15 horas	1ª Charla-coloquio: "Aspectos histórico-geográficos que inciden en la gastronomía italiana" .
11,15 a 11,45 horas	Descanso.
11,45 a 12,30 horas	2ª Charla-coloquio: "Recorrido por la gastronomía del norte e introducción al primer taller" .
12,30 a 15,00 horas	Taller práctico de elaboración y degustación de un plato típico italiano.
17,00 a 17,45 horas	3ª Charla-coloquio: "La gastronomía italiana en el cine (I)" .
17,45 a 18,30 horas	4ª Charla-coloquio: "Recorrido por la gastronomía del centro de Italia e introducción al segundo taller" .
18,30 a 20,30 horas	Taller-práctico: "Elaboración y degustación de un plato típico italiano" .

3

Jueves 10 de julio

10,00 a 10,45 horas	5ª Charla-coloquio: "La huella culinaria italiana en el ámbito sociolingüístico (I)" .
10,45 a 11,30 horas	6ª Charla-coloquio: "Recorrido por la gastronomía del sur de Italia" .
11,30 a 12,00 horas	Descanso.
12,00 a 15,00 horas	Taller-práctico de elaboración y degustación de un plato típico italiano, con introducción sobre: "Las buenas costumbres en la mesa: el galateo, el cortesano y otros tratados de la época (7ª charla-coloquio)" .

17,00 a 17,45 horas	8ª Charla-coloquio: "La huella culinaria italiana en el ámbito sociolingüístico (II)".
17,45 a 18,30 horas	9ª Charla-coloquio: "Vegeterianismo y veganismo en Italia".
18,30 a 19,15 horas	10ª Charla-coloquio: "La gastronomía italiana en el cine (II)".
19,15 a 19,30 horas	Clausura del curso y entrega de diplomas.

Patrocinan



Colabora



Contacto

Sede Olavide en Carmona - Rectora Rosario Valpuesta
 C/ Ramón y Cajal, 15. 41410 - Carmona (Sevilla)
 954 144 355 / 608 234 949
www.upo.es/olavideencarmona
olavideencarmona@upo.es