

**I.P.S.S.E.O.A “R.A.COSTAGGINI” di RIETI**

**A.S 2019/20**

**PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA**

**DOCENTE:Prof.ssa Marini Anna Franca**

**CLASSE III ^ sez. C (ENOGASTRONOMIA)**

**Dal Testo :Nuevo en su Punto (Gonzales-Riccobono,Hoepli)**

- **Los principios nutritivos de los alimentos**
- **La Piramide Naos**
- **El menú equilibrado**
- **La alimentación de los deportistas**
- **La Restauracion**
- **Los tipos de servicios**
- **La brigada de cocina y las tareas de su componentes**
- **El uniforme del cocinero**
- **El menú**
- **Los tipos de menus**
- **Instrucciones para redactar recetas**
- **Uso de Imperativo afirmativo para redactar recetas**
- **Las entradas**
- **Los primeros platos**
- **El arroz y su historia**
- **La carne**
- **El pescado y su subdivisión**
- **El queso y los embutidos**

**A SEGUIRE GLI ARGOMENTI TRATTATI IN DAD**

- **Maquinaria,utensilios,HACCP y Seguridad en el trabajo**
- **La maquinaria de cocina**
- **Normas higienicas para los profesionales de cocina**
- **Uso de Imperativo afirmativo para redactar recetas**
- **Rasgos generales de la gastronomía del Norte de Italia**
- **Recetas típicas**
- **Rasgos generales de la gastronomía del centro de Italia**
- **Recetas típicas**
- **Las guarniciones**
- **Las ensaladas**
- **Rasgos generales de la gastronomía del sur de Italia y de las Islas**
- **Recetas típicas**
- **Las verduras**
- **Las especias**

- **Revision de tiempos de Indicativo:Presente regular e irregular;Preterito Imperfecto;Preterito Perfecto y Particiops pasados regulares e irregulares;Preterito Indefinido regular e irregular;Futuro Simple regular e irregular.**
- **Nexos**
- **Perifrasis de obligacion y necesidad**

Alcuni alunni hanno presentato i loro Paesi di origine attraverso lavori Power point.

**Rieti,13/6/2020**

**Il docente:Anna Franca Marini**

**Gli alunni:**

-----  
-----