

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA E
PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI
DOCENTE Prof.ssa Loretta Colasanti
MATERIA Lingua spagnola
CLASSE 3 SEZIONE B**

Libro di testo: Nuevo en su punto (Gonzales- Riccobono, Hoepli)

✓ **PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:**

1- COMIENDO BIEN

Una buena carta de presentación
El menú equilibrado
Servicio de entrada
La alimentación de los deportistas
Tipos de envases
2- DE TAPAS Y BOCADILLOS
De tapas
Bocadillos y sándwiches

3- LOS PROFESIONALES DE COCINA

La brigada de cocina
El cocinero
La restauración

4- MENÚ Y MISE EN PLACE

Tipos de menús
Los cubiertos
La mise en place

5- EN COCINA: MAQUINARIA , UTENSILIOS, HACCP Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

La maquinaria de cocina
Ollas y útiles en la cocina
Los materiales
Normas higiénicas para los profesionales de cocina
Seguros en la cocina

✓ **ARGOMENTI SVOLTI DURANTE IL PERIODO DI SOSPENSIONE DELLE LEZIONI, PER EMERGENZA COVID-19, ATTRAVERSO LA DIDATTICA A DISTANZA:**

6- LOS REYES DE LA MESA

Los embutidos
Sabor único
La clasificación

7- TRADICIONES QUESERAS

Buen aperitivo, gran acompañante y postre excepcional
Los quesos españoles

8- LA COCINA TÍPICA DE ITALIA

- RASGOS GENERALES DE LA COCINA DEL NORTE DE ITALIA:

Recetas típicas : las entradas, los primeros platos, los segundos de carne y de pescado y los postres.

- RASGOS GENERALES DE LA COCINA DEL CENTRO DE ITALIA:

Recetas típicas : las entradas, los primeros platos, los segundos de carne y de pescado, los postres.

- RASGOS GENERALES DE LA COCINA DEL SUR DE ITALIA:

Recetas típicas : las entradas, los primeros platos, los segundos de carne y de pescado, la pizza, los postres.

Revisión del imperativo regular e irregular para entender y explicar recetas .

Firma del docente
Prof.ssa Loretta Colasanti