

PROGRAMMAZIONE SVOLTA E
PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI
DOCENTE PROF.SSA ROSATELLI SILVIA
MATERIA SECONDA LINGUA SPAGNOLO
CLASSE 3[^] SEZIONE E (PRODOTTI DOLCIARI)

✓ **PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:**

GRAMATICA:

- Repaso de tiempos verbales. Verbos más utilizados en la cocina y en la pastelería.
- Presente de Indicativo regular e irregular.
- Verbos diptongados.
- Verbos con alternancia vocálica.
- Verbos con doble irregularidad.
- Hay, está/n.
- Los tiempos pasados en contraste. Pretérito perfecto, imperfecto e indefinido.
 - Imperativo afirmativo.
 - adjetivos y pronombres demostrativos y posesivos .
 - Por y para.
 - Muy y mucho.
 - Perífrasis de obligación (tener que + infinitivo, deber + infinitivo) y necesidad (hay que + infinitivo y necesitar + infinitivo).
 - Los ubicadores.

Comer bien para vivir mejor: el menú equilibrado.

- La Pirámide Naos y la Pirámide alimenticia.
- La salud en la mesa.
- La Restauración. Clasificación de los restaurantes.
- Los tipos de menús.
- La brigada de cocina.
- El uniforme del cocinero.
- **La brigada de pastelería y sus profesionales. El uniforme del pastelero.**

- La maquinaria de cocina.
- Los utensilios de pastelería.
- Los postres: instrucciones para redactar recetas.
- Ordenar los pasos de la receta.
- Traduzione congiunta delle seguenti ricette: el roscón, crostata de mermelada, bizcocho de zanahorias, tarta de queso Philadelphia.
- Los ingredientes básicos en pastelería: harina, huevos, leche, grasas, azúcares, agentes leudantes.
- Terminología básica de pastelería.
- El temple del horno.
- Cubertería y vajillas en la mesa.
- Normas higiénicas para los profesionales de cocina.
- Reglas HACCP.
- Seguros en la cocina.
- Helados, sorbetes y granizados. HISTORIA DEL HELADO.
- Historia del cacao. Propiedades beneficiosas del chocolate y clasificación.
- Un dulce invierno : chocolate con churros.

RUTAS ENOGASTRONOMICAS POR ITALIA.

- **Geografía de Italia.**

✓ **EL NORTE DE ITALIA:** Rasgos físicos y gastronomía típica.

La repostería del Norte: ***BONET PIAMONTÉS, GIANDUIOTTI, MONT BLANC, PANETTONE, PANDORO, ZELTEN, GUBANA, CANESTRELLI, SPONGATA DI PARMA e PANDOLCE***

- Receta del tiramisú y del Bonet Piamontés.

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

- LA MAQUINARIA ESPECIFICA DE PASTELERIA: Batidoras Mezcladoras Laminadoras de Masa Amasadoras de Brazos o Batidoras Amasadoras de Espiral MÁQUINAS PARA CHOCOLATE armarios y Mesas de fermentación controlada CUECECREMAS: Garrapiñadoras Molino para Azúcar Hornos de pisos los hornos rotativos (o rotatorios) .
- El pan: acompañante de las comidas. Diferentes tipos de pan. El pan carasau, el pan de Altamura e le friselle de Apulia.
- Medidas de prevención del Coronavirus en pastelerías, panaderías y supermercados.

GASTRONOMIA Y REGIONES DE ITALIA.

✓ **EL CENTRO DE ITALIA : RASGOS FISICOS GENERALES.**

- La gastronomía típica. Platos típicos.

De postre : recetas típicas del Centro de Italia. panforte di Siena – Castagnaccio , Ricciarelli , *Mostaccioli* , *Amaretti* , Roscos de vino y anís ; El Torciglione, Torcolo di San Constanzo , Frustingo, Calcioni , Parrozzo, Caragnoli, Picellati, Bocconotti .

El festival de Eurochocolate en Perugia.

✓ **EL SUR DE ITALIA : RASGOS FISICOS GENERALES.**

- La gastronomía típica.

De postre : recetas típicas. *Pastiera napoletana* , *Babà* , la *sfogliatella* , los buñuelos, Cartellate, Cannarìculi, *Cassata siciliana* y *cannoli siciliani* , Las *sebadas* o *seadas*

ARGOMENTI DA SVOLGERE E OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DA CONSEGUIRE O DA

CONSOLIDARE PER LA CLASSE, A PARTIRE DAL MESE DI SETTEMBRE:

(Indicare gli eventuali argomenti che non è stato possibile svolgere, rispetto alla progettazione di inizio anno, a causa della sospensione delle attività didattiche in presenza)

Il Programma è stato svolto completamente.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO: esposizione comprensibile e sufficientemente corretta, apprendimento e consolidamento di un metodo di studio autonomo, trasferimento delle abilità acquisite in ambito operativo-professionale, acquisizione della capacità di elaborare e di fare collegamenti, conoscenza delle nuove tecnologie e di tutto ciò che si va modificando a livello di abilità, di esperienza e di relazione.

Rieti, lì 12/06/2020

Firma del docente

f.to Prof.ssa Rosatelli Silvia