

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA E
PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI
DOCENTE Prof.ssa Loretta Colasanti
MATERIA Lingua Spagnola
CLASSE 4 SEZIONE B**

Libro di testo : Una vuelta por la cultura hispana (Laura Pierozzi- Zanichelli)

✓ PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:

MODULO I

ESPAÑA

- GEOGRAFIA DE ESPAÑA:

El territorio

El clima

-ESPAÑA POLITICA:

El estado español

- LAS LENGUAS DE ESPAÑA:

Castellano, catalán, gallego y vasco

Conocer las lenguas oficiales: ¿derecho o deber?

- ESPAÑA HOY

La economía

El desarrollo económico

La crisis del siglo XXI

- LA INMIGRACIÓN EN ESPAÑA

Una sociedad multicultural

- NUEVOS Y VIEJOS VALORES EN LA SOCIEDAD ESPAÑOLA

La nueva sociedad española

MODULO II

- LA GASTRONOMIA ESPAÑOLA

¡Qué aproveche!

Los horarios españoles

Los vinos españoles: El albariño, el Jerez y el Cava

- LAS TAPAS

¡Vamos de tapas!

Entre tradición e innovación

- LAS FIESTAS NACIONALES

Las navidades

Semana santa

Las fiestas locales

Los Sanfermines

La batalla del vino y la fiesta de la sidra

La feria de abril

Las fallas

MODULO III

- EL SUR

Sevilla : arte, historia y cultura
Paseando por Andalucía
Granada
Córdoba y los pueblos blancos
La costa andaluza
La música y el folclore
El flamenco
La cocina: El gazpacho
- EL NORTE

EL camino de Santiago
La peregrinación
De viaje por el norte
Bellezas naturales
Las cuevas cántabras
Ciudades y pueblos
El museo Guggenheim
El folclore
La cocina: empanadas y filloas

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

- EL CENTRO Y EL OESTE

MADRID

La capital de ESPAÑA
Madrid de los Austrias
Madrid de los Borbones

La cocina: platos típicos de Madrid

Gallinejas en Embajadores, Sopa de ajo, Callos, Huevos estrellados, Caracoles con acento madrileño, Las porras, Las torrijas.

- EL ESTE

-BARCELONA: dinámica, joven y cosmopolita

La cocina: la cocina catalana

Pa am tomaca, Calsot, Salsa Romescu, Botifarra, Escalivada, Zarzuela.

- Valencia

Revisión del Imperativo para redactar recetas, de los verbos y de los nombres de los alimentos más usados en cocina.

Firma del docente
Prof.ssa Loretta Colasanti