

**PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA SPAGNOLA**

**CLASSE 3C**

**A.S. 2021/22**

**DOCENTE: PROF.SSA LORETTA COLASANTI**

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

**1- COMIENDO BIEN**

Una buena carta de presentación

El menú equilibrado

Servicio de entrada

Los entrantes típicos en España e Italia

Tipos de envases

**2- LOS REYES DE LA MESA**

Los embutidos.

El jamón ibérico

La clasificación

Los cortes

**3- TRADICIONES QUESERAS**

Buen aperitivo, gran acompañante y postre excepcional

Los quesos españoles

Cortes de los quesos

**4- LOS PROFESIONALES DE COCINA**

La brigada de cocina

El cocinero

La restauración

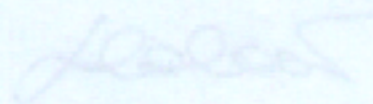
**5- MENÚ Y MISE EN PLACE**

Tipos de menús

Los cubiertos

L'insegnante

Prof.ssa Loretta Colasanti



6- 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

HACCP

Seguros en la cocina

7- CARNE

Tipos de carne

El punto de carne

Hierbas aromáticas y especias

8- EL PESCADO

El pescado

Formas de cortar pescados

9- Elaborar y ordenar los pasos de la receta. Revisión del imperativo regular e irregular para entender y explicar recetas .

LA COCINA TÍPICA DE ITALIA

- RASGOS GENERALES DE LA COCINA DEL NORTE DE ITALIA:

Recetas típicas del Veneto (risotto alla Trevigiana), della Liguria (pesto alla genovese), dell'Emilia Romagna (Tagliatelle alla Bolognese)

- RASGOS GENERALES DE LA COCINA DEL CENTRO DE ITALIA:

Recetas típicas del Lacio (espaguetis a la amatriciana, chuletillas de cordero)

- RASGOS GENERALES DE LA COCINA DEL SUR DE ITALIA:

Recetas típicas de la Campania (espaguetis "allo Scoglio") , della Sardegna (Malloreddus)

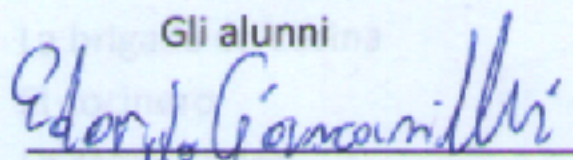
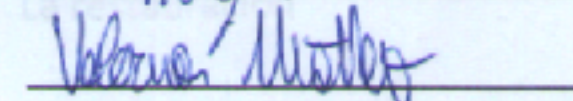
Moduli di educazione civica:

- Menu del territorio

- Agenda 2030: objetivo 3

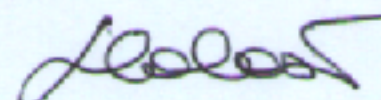
Rieti, 08/06/2022

Gli alunni

L'insegnante

Prof.ssa Loretta Colasanti



5- MENÚ Y MISE EN PLACE

Tipos de menús

Los cubiertos