

I.P.S.S.E.O.A "R.A.COSTAGGINI" di RIETI

A.S 2021/222

PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

DOCENTE: Prof.ssa Marini Anna Franca

CLASSE III ^ sez. D (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
- 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
- LA GASTRONOMIA DELLE REGIONI ITALIANE
- ED CIVICA.OBJETIVO 3 DE AGENDA 2030

- 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

Rieti, 5/6/2022

Il docente: Anna Franca Marini



Gli alunni:

Matteo Zedda, Vittorio
Quelozzi