## Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora" Istituto Tecnico per il Turismo



## Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera -

Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico
b: e-mail: Casella Posta Certificata: C.f.:
utoflora.gov.it pnis00800v@istruzione.it pnis00800v@pec.istruzione.it 80009070 **C.f.**: 80009070931 Sito Web: www.istitutoflora.gov.it



Programma svolto			
Anno scolastico:	2020/2021		
Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo: Enogastronomico	articolazione: -	
classe:	3BK/3CK		
Disciplina:	2lingua SPAGNOLO		
docente:	ZANDONELLA CHIARA		
Libro di testo:	Susana Orozco, Polettini, Perez Navarro, <b>Juntos 2</b> , Zar Gonzalez, Giada Riccobono, <b>Nuevo, en su punto</b> , HOI		
MODULI DISCIPLINARI			
titolo  Modulo 1: Abriendo boca unidad 1: Comiendo bien, unidad 2: los reyes de la mesa: los embutidos, unidad 3: tradiciones queseras			periodo/durata Novembre- marzo
Modulo 2: Primeros platos, hortalizas y su servicio unidad 4: primeros platos, unidad 5: la huerta, unidad 6: servir primeros platos y guarniciones			Aprile-giugno
Juntos 2: Unidad 10: el clima			Dicembre
Juntos 2: El futuro: unidad 11, solo la parte grammaticale			Maggio
Conocemos al mundo hispano: unidad 2: España, unidad 3: Hispanoamérica, unidad 5: El cocido			Novembre- Aprile
Altro:			
titolo  Approfondimenti a gruppi su alcune zone del Sudamerica, in particolare "los lugares insólitos" e il clima associato.  Approfondimenti a gruppi su alcuni insaccati regionali			periodo/durata Dicembre- gennaio
Approtonament a grappi sa alcum insaccau regionan			marzo

## Il docente Chiara Zandonella