



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



Sito Web:

www.istitutoflora.gov.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:

80009070931

Programma svolto

Anno scolastico:	2020/2021
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo: ENOGASTRONOMICO	articolazione:

classe:	5 A K
---------	-------

Disciplina:	SPAGNOLO
-------------	----------

docente:	DIANA GARCIA
----------	--------------

Libro di testo:	Susana Orozco González, Giada Riccobono Nuevo, en su punto, Hoeppli
-----------------	---

MODULI DISCIPLINARI

	titolo	periodo/durata
1	Módulo 4 Unidad 15 Joyas del mar. El pescado. Tipos de corte. El sushi.	Sett/Ott/Nov
2	Unidad 15. El pretérito perfecto.	Nov
3	Unidad 16. Asados y más. Tipos de carnes, tipos de cocción, tipos de cortes, el servido de la carne. Comida rápida. La hamburguesa.	Nov/Dic
4	Unidad 17. Los vinos blancos, claretos y tintos. Los cavas. El sumiller.	Gennaio/Febb
5	Módulo 5. Endulza la vida. Unidad 18. Frutas y zumos. Los frutos secos y las frutas desecadas.	Febb/Marzo
6	Unidad 19. Los Dulces. Helados, sorbetes y granizados. El bizcocho y el flan.	Marzo
7	La Unión Europea. Organizaciones. España en la UE	Aprile
8	La cocina molecular. Preparaciones a partir de la deconstrucción. Ingredientes y técnicas de preparación.El raviolo de frambuesa.	Apr/Mag

Altro:

	titolo	periodo/durata
1	Documental "El imperio del sushi"	Novembre
2	Documental "Frutos secos en California" "Mantequilla de cacahuets"	Febbraio

Pordenone, 15 giugno 2021

Il docente Diana García