



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	Indirizzo:	articolazione:
	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –	SALA
classe:	5CKS	
Disciplina:	SPAGNOLO	
docente:	Maria Inmaculada Aparicio LLanes	
Libro di testo:	- "Nuevo en su punto". Autori: Susana Orozco Gonzalez e Giada Riccobono. Ed. Hoepli.	

MODULI DISCIPLINARI

1	Esta es España	Sett. ottobre
1.1	Visión general de España. Mapa de las comunidades autónomas	
1.2	Climas y paisajes de España	
1.3	Repaso de los verbos más usados en la cocina, presente y pasado	
1.4	Algunos platos típicos: La paella, el gazpacho, la empanada gallega	
1.5	Morfología y práctica del futuro y el condicional	
1.6	Morfología del presente de subjuntivo. Oraciones temporales	

2	La mesa con carnes y pescados	Nov.-Dicem.
2.1	El pescado. Tipos de pescado. Filetear y cortar el pescado.	
2.2	El sushi (video: "El imperio del sushi)). El pulpo a la gallega.	
2.3	La carne: Clasificación y categorías de la carne.	
2.4	Las hamburguesas y la comida rápida.	
2.5	Hierbas aromáticas y sus propiedades.	
2.6	Los cortes de la carne. Recetas : cocido madrileño y cordero al horno	

3	Vinos y frutas	Genn-Febb.
3.1	Vinos, licores y bebidas españolas. Tipos de vinos.	
3.2	El cava. El sumiller. Utensilios para el servicio del vino.	
3.3	Las frutas (léxico). Las frutas tropicales. La sangría.	
3.4	Gramática: Uso del POR y el PARA	
3.5	Diálogos en un restaurante	
3.7	La Guerra Civil española. Descripción del "Guernica"	
3.8	La Monarquía constitucional española. Las Cortes.	

4	Endulza la vida. Los cócteles	Mar-Aprile- Maggio
4.1	El bizcocho. El flan. Las natillas y la crema catalana. El arroz con leche.	
4.2	Repaso del imperativo y de las preposiciones.	
4.3	Origen del cóctel y su clasificación	
4.4	El Daiquiri. El mojito. La margarita.	
5.5	Mapa gastronómico de Hispanoamérica. Mapa gastronómico de España	
6.6	Percorso interdisciplinare :”La cocina Sefardita “.	
6.7	Ripasso e approfondimento degli argomenti trattati. Conoscere Spagna	

Pordenone, 15 Maggio 2021

Il docente
Prof.ssa M. Inmaculada Aparicio