



# 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:	2021/2022
------------------	-----------

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

Pordenone, 15 maggio 2022

Il docente Diana García