**Programmazione di Lingua Spagnola Classe 5ª ENOGASTRONOMIA**

**Materiale**

**Testi**:

* Orozco Gonzáles Susana, Riccobono Giada, *Nuevo ¡En su punto! El español en cocina, restaurantes y bares*, Hoepli
* Sanagustín Viu Pilar, *¡Ya está!*, vol. 2, Lang

**Appunti del docente**

**LINGUA**

**Unità 1: VIAJE CON NOSOTROS**

**Funzioni comunicative Contenuti grammaticali Lessico**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * Chiedere e dare consigli e fare raccomandazioni
* Esprimere relazioni temporali
 | * *Presente de subjuntivo* dei verbi regolari e irregolari: forma e funzioni
* Proposizioni temporali (1)
* Connettivi temporali
* Imperativo negativo
 | Viaggi ed escursioni |

**LINGUA DI SETTORE: ENOGASTRONOMIA**

**Unità 1: LA ALIMENTACIÓN**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * El menù equilibrado
* La pirámide alimentaria
* La dieta vegetariana
* La dieta sin gluten y la celiaquía
* La gastronomía española

Funzioni comunicative* Parlare di abitudini alimentari
 | * Descrivere le caratteristiche delle varie diete
* Illustrare le peculiarità della cucina spagnola
 |

**Unità 2: LOS REYES DE LA MESA: LOS EMBUTIDOS**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * El jamón: clasificación y corte
* El jamón ibérico
* El crudo de Parma
 | * Illustrare la classificazione del prosciutto e come si taglia
* Descrivere le caratteristiche del *jamón ibérico*
* Descrivere le caratteristiche del prosciutto crudo di Parma
 |

**Unità 3: TRADICIONES QUESERAS**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * Los quesos: servicios y cortes
* Los quesos españoles
 | * Riconoscere i differenti tagli del formaggio
* Illustrare i formaggi tipici spagnoli
 |

**Unità 5: PRIMEROS PLATOS**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * El arroz: variedades y tiempo de cocción del arroz
* La paella
	+ la paella valenciana
	+ la paella de marisco
	+ la paella mixta
 | * Illustrare i differenti tipi di riso e i relativi tempi di cottura
* Comprendere e spiegare ricette
 |

**Unità 6: LA HUERTA**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * Las legumbres en España
* Los pimientos más comidos en España
* El gazpacho
* La tortilla de patatas
* El pisto manchego
* La fabada asturiana
* El cocido maragado
 | * Riconoscere le varietà di verdura e ortaggi
* Comprendere e spiegare ricette
 |

**Unità 7: LA HIGIENE**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| Reglas y normas higiénicas en la cocina | Illustrare le norme igieniche per i professionisti in cucina |