

**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**

- Chiedere e dare consigli e fare raccomandazioni
- Esprimere relazioni temporali

**Contenuti grammaticali**

- *Presente de subjuntivo* dei verbi regolari e irregolari: forma e funzioni
- Proposizioni temporali (1)
- Connettivi temporali
- Imperativo negativo

**Lessico**

Viaggi ed escursioni

**LINGUA DI SETTORE: ENOGASTRONOMIA**

**Unità 1: LA ALIMENTACIÓN**

**Contenuti**

- El menù equilibrado
- La pirámide alimentaria
- La dieta vegetariana
- La dieta sin gluten y la celiacuía
- La gastronomía española

**Funzioni comunicative**

- Parlare di abitudini alimentari

**Obiettivi**

- Descrivere le caratteristiche delle varie diete
- Illustrare le peculiarità della cucina spagnola

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

**Contenuti**

- El jamón: clasificación y corte
- El jamón ibérico
- El crudo de Parma

**Obiettivi**

- 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**

- Los quesos: servicios y cortes
- Los quesos españoles

**Obiettivi**

- Riconoscere i differenti tagli del formaggio
- Illustrare i formaggi tipici spagnoli

**Unità 5: PRIMEROS PLATOS**

**Contenuti**

- El arroz: variedades y tiempo de cocción del arroz
- La paella

**Obiettivi**

- Illustrare i differenti tipi di riso e i relativi tempi di cottura

<ul style="list-style-type: none"> <li>• la paella valenciana</li> <li>• la paella de marisco</li> <li>• la paella mixta</li> </ul>	- Comprendere e spiegare ricette
---	----------------------------------

## Unità 6: LA HUERTA

### Contenuti

- 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

### Obiettivi

- Riconoscere le varietà di verdura e ortaggi
- Comprendere e spiegare ricette

## Unità 7: LA HIGIENE

### Contenuti

Reglas y normas higiénicas en la cocina

### Obiettivi

Illustrare le norme igieniche per i professionisti in cucina