

**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**

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chiedere e dare consigli e fare raccomandazioni</li> <li>- Esprimere relazioni temporali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Presente de subjuntivo</i> dei verbi regolari e irregolari: forma e funzioni</li> <li>- Proposizioni temporali (1)</li> <li>- Connettivi temporali</li> <li>- Imperativo negativo</li> </ul>	Viaggi ed escursioni
--	--	----------------------

**LINGUA DI SETTORE: PRODOTTI DOLCIARI**

**Unità 1: LA ALIMENTACIÓN**

**Contenuti**

**Obiettivi**

<ul style="list-style-type: none"> <li>- El menù equilibrado (los dulces)</li> <li>- La pirámide alimentaria</li> <li>- La dieta vegetariana</li> <li>- La dieta sin gluten y la celiacuía <i>La cocina sin gluten inerente anche ai dolci</i></li> <li>- La gastronomía española</li> </ul> <p><u>Funzioni comunicative</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Parlare di abitudini alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrivere le caratteristiche delle varie diete</li> <li>- Illustrare le peculiarità della cucina spagnola</li> </ul>
--	--

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

**Contenuti**

**Obiettivi**

<ul style="list-style-type: none"> <li>- El jamón: clasificación y corte</li> <li>- El jamón ibérico</li> <li>- El crudo de Parma</li> <li>-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Illustrare la classificazione del prosciutto e come si taglia</li> <li>- Descrivere le caratteristiche del <i>jamón ibérico</i></li> <li>- Descrivere le caratteristiche del prosciutto crudo di Parma</li> </ul>
---	--

**Unità 3: TRADICIONES QUESERAS**

**Contenuti**

**Obiettivi**

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los quesos: servicios y cortes</li> <li>- Los quesos españoles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere i differenti tagli del formaggio</li> <li>- Illustrare i formaggi tipici spagnoli</li> </ul>
--	---

**Unità 4: PRIMEROS PLATOS**

**Contenuti**

**Obiettivi**

<ul style="list-style-type: none"> <li>- El arroz: variedades y tiempo de cocción del arroz</li> <li>- La paella</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Illustrare i differenti tipi di riso e i relativi tempi di cottura</li> </ul>
---	--

<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 5: LOS DULCES ESPAÑOLES**

#### **Contenuti**

#### **Obiettivi**

- Dulces de las fiestas españolas y típicos de España	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Illustrare i dolci tipici Spagnoli</li> <li>- Comprendere e spiegare ricette</li> </ul>
---	--

### **Unità 6: LA HIGIENE**

#### **Contenuti**

#### **Obiettivi**

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