### I.P.S.S.E.O.A. "AMERIGO VESPUCCI" PROGRAMMA SVOLTO DI **LINGUA E CIVILTÀ SPAGNOLA** DOCENTE BENDICHO GASCÓN CRISTINA

#### **CLASSE IV SEZIONE N**

#### ANNO SCOLASTICO 2022/2023

*LIBRO DI TESTO:* AL GUSTO; Marta Cervi, Simonetta Montagna; ed. Loescher (Unidades 2,3)

Attività e materiale integrativo fornito dal docente nel corso dell'anno scolastico su classroom.

## <u>Gramática</u>

- Forma regular e irregular y uso de los tres pasados (pretérito perfecto, pretérito indefinido e imperfecto)
- Forma regular/irregular y uso del futuro, condicional e imperativo (2a persona singular)
- Diferencia de uso entre: SER-ESTAR-HAY; MUY/MUCHO; POR/PARA; A/ EN

### Alimentación/Restauración

- · La Guía Michelin
- Los servicios de restauración: El bufe, el banqueting, el catering, el take away, el fast food
- La brigada de cocina, el uniforme
- La mise en place
- Utensilios y técnicas de preparación, los cortes, métodos para ablandar la carne
- Contaminación en los alimentos. Reglas y normas higiénicas (HACCP)
- · Los métodos de cocción
- Tipos de cobertura (enharinado, empanado, rebozado)
- Recetas: cantidades, ingredientes y proceso de elaboración ("palette cacio e ova" de Abruzzo, lasagna, tortellini, gnocchi, panellets)

# Cultura/Civilización

Civilizaciones precolombinas y productos exportados de América a Europa

El despilfarro alimentario. Causas y consecuencias. La ONU, Agenda 2030, objetivo 12

Campaña publicitaria del gobierno español: Consejos para evitar el despilfarro alimentario en casa

Roma, 14/06/23

Prof.ssa Bendicho Gascón Cristina

Bendicho