



Istituto di Istruzione Superiore di Stato "Andrea Mantegna"
Sede legale Via Fura, 96 C.F. 98092990179 - 25125 Brescia
Tel. 030.3533151 – 030.3534893 Fax 030.3546123
BSIS031005@istruzione.it <http://www.istitutomantegna.gov.it/>



MATERIA: SPAGNOLO

INDIRIZZO: IPSEOA

ANNUALITA': QUARTA
(ENOGASTRONOMIA)

CONTENUTI MINIMI

Libri di testo:

1. S. Orozco González, G. Riccobono,
¡Nuevo en su punto!,
El español en cocina, restaurantes y bares,
Milano, Hoepli, 2013 (indicativamente unità 12, 13, 15-19).
2. L. Pierozzi,
Una vuelta por la cultura hispana,
TERZA EDIZIONE,
Bologna, Zanichelli, 2022 (indicativamente sección España: capitoli 1, 2, 4).

Grammatica	Lessico
<ul style="list-style-type: none">● Revisión de los siguientes contenidos: pretérito perfecto; pretérito pluscuamperfecto; pretérito indefinido; pretérito imperfecto; imperativo afirmativo con <i>tú</i> y <i>vosotros</i> (con y sin pronombres).● Presente de subjuntivo (verbos regulares e irregulares).● Frases subordinadas temporales y finales (solo en las recetas analizadas).● Imperativo afirmativo con <i>usted/ustedes</i>.● Imperativo negativo.● Uso de las preposiciones POR y PARA y de las preposiciones en general.	<ul style="list-style-type: none">● Tipos de chocolate, café y té.● Tipos de frutas (frescas, desecadas y frutos secos).● Tipos de pescados, mariscos y carne.● Formas de cortar el pescado y la carne.● El punto de la carne.● Hierbas aromáticas y especias.● Tipos de vinos.● Léxico genérico y específico para entender y explicar recetas a base de carne, pescado, fruta y dulces.● Léxico relacionado con los asuntos de cultura y civilización: geografía de España; España política; las lenguas; gastronomía española; el Camino de Santiago.

FIRMA RESPONSABILE DIPARTIMENTO

