



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

FIRMA RESPONSABILE DIPARTIMENTO

