


Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S. S. " E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2021-2022
CLASSE	1A
MATERIA	Alimentazione- Cucina
DOCENTE	Santagati-Lauro

1. UDA Sicurezza e igiene nell'ambiente di lavoro

Definizione di contaminazione e pericoli biologici, fisici, chimici

Classificazione dei microrganismi

Virus

Batteri

Muffe

Lieviti

Prioni-Anisakis-Tenia

Igiene della ristorazione HACCP

2 UDA "Il profumo del pane" Pane e farine della tradizione Lombarda.

Materie prime principali (cereali-sale-acqua)

Processo di lievitazione

Farine con e senza glutine e alterazioni

Processo produttivo del pane

Principi nutritivi (carboidrati-proteine- lipidi)

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE
