



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	2022/2023
CLASSE	2R
MATERIA	ALIMENTAZIONE
DOCENTE	OSCAR MELLA

Alimenti di origine animale	1	L'origine della carne
	2	Le caratteristiche organolettiche (carne)
	3	Carni fresche composizione chimica e valore nutritivo
	4	La macellazione
	5	Le carni da macello
	6	Animali da cortile, selvaggina e carni esotiche
	7	La conservazione delle carni
	8	Aspetti igienico sanitari
	9	I salumi
	10	Cottura delle carni
I prodotti ittici	11	I pesci
	12	Molluschi e crostacei
	13	Conservazione e trasformazione dei prodotti ittici
	14	Aspetti igienico sanitari
Alimenti di origine vegetale	15	Grano o frumento
	16	Riso
	17	Mais o granturco
	18	Cereali minori
	19	Il grano e i prodotti della macinazione
	20	Il pane
	21	La pasta
	22	I derivati del riso
	23	I derivati del mai
	24	Cottura dei cereali

*Animale carni
e
due Anemonti*

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 05 aprile 2023	

	25	La conservazione dei cereali e dei suoi derivati aspetti igienico sanitari
--	----	--

Menaggio, 30/05/2023

FIRMA DEGLI ALUNNI

Samuele Clerici
Luca Anzomanti

FIRMA DOCENTE

Oscar Mella