


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

ANNO SCOLASTICO	2020/2021
CLASSE	4 B
MATERIA	LAB. ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	ALESSIO DI PASQUA

## **ARGOMENTI SVOLTI IN DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA**

### **ATTREZZATURA PROFESSIONALE**

#### **I MATERIALI**

LA GRANDE ATTREZZATURA

LA PICCOLA ATTREZZATURA

ATTREZZATURA DI PASTICCERIA

#### **L'EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI E DEGLI STILI DI CUCINA**

LE ABITUDINI ALIMENTARI IN ITALIA

TENDENZE SALUTISTICHE E NUOVI STILI ALIMENTARI

DALLA CUCINA CLASSICA ALLA CUCINA CONTEMPORANEA

NUOVE PROSPETTIVE DELLA CUCINA INTERNAZIONALE

#### **I PRODOTTI ALIMENTARI**

LA FILIERA E IL MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I PRODOTTI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE E I PRODOTTI TRADIZIONALI

ALIMENTI OGM E ALIMENTI BIOLOGICI

ALIMENTI DIETETICI E FUNZIONALI

LE E TICHETTE ALIMENTARI

#### **I PRODOTTI TIPICI ITALIANI**

I PRODOTTI TIPICI DELLE REGIONI DEL NORD OVEST

I PRODOTTI TIPICI DELLE REGIONI DEL NORD EST

I PRODOTTI TIPICI DELLE REGIONI DEL CENTRO ITALIA

I PRODOTTI TIPICI DELLE REGIONI DEL SUD E DELLE ISOLE.

Menaggio, 10/06/2021

IL DOCENTE

ALESSIO DI PASQUA

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>	Versione 27 aprile 2021	