


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	2023-2024
CLASSE	2R
MATERIA	ALIMENTAZIONE
DOCENTE	SIMONA SANTAGATI

1 UDA Carne e pesce

CARNE

Tessuto muscolare e fasi della macellazione

Caratteristiche merceologiche della carne e frollatura

Conservazione della carne

Valore nutritivo della carne e problemi legati alla Insaccati (ricerca insaccati del territorio)

PRODOTTI ITTICI

Pesci, molluschi, crostacei

Freschezza dei pesci e la loro classificazione

Valore nutritivo dei pesci

2. UDA Arte bianca e panificazione

Struttura e composizione del chicco di grano, tipi di sfarinato

Pane

Sistemi di produzione, tipi merceologici e caratteristiche nutritive

Pasta


Sistemi di produzione, tipi merceologici e caratteristiche nutritive

Latte

Sistemi di produzione, tipi merceologici e caratteristiche nutritive

Acqua : caratteristiche dell'acqua nella panificazione, funzioni, bilancio idrico

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

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	

Menaggio, 18/05/2024

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

[Simona Santagati](#)