


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	3A
MATERIA	ALIMENTAZIONE
DOCENTE	SIMONA SANTAGATI

MODULO 1 CEREALI E DERIVATI

- U.A. 1 FRUMENTO Struttura e composizione del chicco di grano, tipi di sfarinato U. A. 2 Pane Sistemi di produzione, tipi merceologici e caratteristiche nutritive
 U.A. 3 PASTA Sistemi di produzione, tipi merceologici e caratteristiche nutritive
 U.A. 4 RISO Sistemi di produzione, tipi merceologici e caratteristiche nutritive
 U.A.5 MAIS Prodotti derivati e caratteristiche nutritive
 U.A.6 CEREALI MINORI Segale Grano saraceno

MODULO 2 CARNE, PESCE

- U. A. 1 CARNE Tessuto muscolare e fasi della macellazione Caratteristiche merceologiche della carne e frollatura Conservazione della carne Valore nutritivo della carne e problemi legati alla sua sicurezza (BSE) Insaccati (ricerca insaccati del territorio)
 U.A. 2 PRODOTTI ITTICI Pesci, molluschi, crostacei Freschezza dei pesci e la loro classificazione Valore nutritivo dei pesci (FRODI LEGATE AL PESCE)

MODULO 3: LATTE E DERIVATI


- U.A. 1 LATTE Composizione del latte Sistemi di risanamento del latte e tipi di latte commerciali Tipi di latte modificato Valore nutritivo del latte
 U.A. 2 YOGURT Sistema di risanamento di produzione dello yogurt Valore nutritivo dello yogurt
 U.A. 3 FORMAGGI Sistema di produzione dei formaggi Classificazione merceologica dei formaggi Valore nutritivo dei formaggi

MODULO 4 OLIO D'OLIVA E GRASSI

- U.A 1 OLIO D'OLIVA Produzione e caratteristiche merceologiche Valore nutritivo
 U.A. 2 BURRO Produzione e caratteristiche merceologiche Valore nutritivo
 U.A. 3 PANNA Produzione e caratteristiche merceologiche Valore nutritivo
 U.A. 4 Olio di colza, cocco e palma

Attività di Laboratorio di chimica

- Riconoscimento glutine
 Riconoscimento Amido
 Riconoscimento cellula vegetale
 Analisi Farina

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	

UDA INTERDISCIPLINARE

Da scarti a risorse: ecco a voi l'eco-ristorazione
Alla scoperta dei prodotti lombardi
Le spezie viaggio nel tempo

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

GREEN KITCHEN "DAL MISSULTIN ALLA RUSUMADA"
PESCE DI LAGO "CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE"

Menaggio, 18/05/2024

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

[Simona Santagati](#)