

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	2020/2021
CLASSE	4 A
MATERIA	LAB.ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	ALESSIO DI PASQUA

ARGOMENTI SVOLTI IN DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

- **LE ERBE AROMATICHE E SPEZIE**
 LE ERBE AROMATICHE
 LE SPEZIE
 LE PRINCIPALI ERBE AROMATICHE
 LE PRINCIPALI SPEZIE
 I PRINCIPALI CONDIMENTI
 ERBE AROMATICHE DI USO COMUNE
 SPEZIE DI USO MENO COMUNE
 LA MARGARINA E LO STRUTTO
 ALTRE VARIETA' DI OLIO
- **I PRODOTTI ITTICI**
 I PESCI
 I PESCI DI ACQUA DOLCE
 I PESCI DI ACQUA SALATA
 I MOLLUSCHI
 I CROSTACEI
- **LA CARNE**
 LA CARNE BOVINA
 LA CARNE SUINA
 LE CARNI OVICAPRINE
 LE CARNI DEGLI ANIMALI DA CORTILE
 LA SELVAGGINA
 LE CARNI ALTERNATIVE
 IL QUINTO QUARTO
- **I FONDI DI CUCINA**
 LE SALSE MADRI E LE SALSE DI BASE
 LE SALSE DERIVATE E ALTRE PREPARAZIONI LIQUIDE
 LE SALSE EMULSIONATE.

TUTTE LE ESERCITAZIONI SI SONO SVOLTE TUTTI I LUNEDI'

EVENTUALI PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA SVILUPPATI

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 27 aprile 2021	

FRODI ALIMENTARI

Menaggio, 10/06/2021

IL DOCENTE
ALESSIO DI PASQUA