

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	Versione 10 aprile 2024	

ANNO SCOLASTICO	2024/2025
CLASSE	3AB
MATERIA	Alimentazione
DOCENTE	Santagati

Titolo: Alimenti e alimentazione

Classificazione degli alimenti secondo l' INRAN e guida al relativo consumo settimanale;- le tabelle di composizione degli alimenti;- formulazione di una dieta equilibrata. Abilità : - conoscere le caratteristiche nutrizionali degli alimenti;- saper usare le tabelle calorico nutrizionali;- conoscere i criteri fondamentali per l' elaborazione di una dieta equilibrata.

Titolo: Alimentazione nella ristorazione

Conoscenze: la ristorazione per le comunità .

Abilità : - utilizzare l' alimentazione come strumento per il benessere della persona; - individuare i prodotti tipici del territorio.

Titolo: I prodotti ortofrutticoli.

Conoscenze: caratteristiche nutrizionali, merceologiche, degli ortaggi. Abilità : conoscere l' importanza nutrizionale della frutta e degli ortaggi in una dieta equilibrata.

Titolo: I prodotti cerealicoli.

Conoscenze: caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico- fisiche dei cereali. Abilità: - conoscere la struttura, la composizione chimica della cariosside;- conoscere gli aspetti più¹ importanti della panificazione e della plastificazione;- conoscere gli aspetti nutrizionali dei cereali e dei derivati.

Titolo: I legumi.

Ore previste: 2

Conoscenze: caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico- fisiche dei legumi. Abilità : conoscere l' importanza nutrizionale e la combinazione alimentare con i cereali.

Titolo: Il latte.

Conoscenze: - caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico-fisiche del latte;- trattamenti di risanamento;- lo yogurt. Abilità : - conoscere la composizione chimica, le caratteristiche merceologiche e nutrizionali del latte;- comprendere le proprietà salienti che sul piano nutrizionale presenta lo yogurt.

Titolo: I formaggi.

Conoscenze: - caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico-fisiche dei formaggi;- tecnologia di produzione;- formaggi particolari.

Abilità : conoscere la composizione chimica, le caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei formaggi.

Titolo: I prodotti ittici.

Ore previste: 6 Conoscenze: caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico-fisiche dei prodotti ittici. Abilità : - conoscere la composizione chimica, le caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei pesci, dei molluschi e dei crostacei;- conoscere l' importanza del consumo di pesce nella prevenzione delle malattie cardiovascolari.

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 10 aprile 2024	

Titolo: Oli e grassi.

Ore previste: 8

Conoscenze: caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico-fisiche dei grassi di origine animale e vegetale. Abilità : valutare gli aspetti positivi e negativi legati al consumo di tali prodotti.

Titolo: Bevande alcoliche e fermentate

Conoscenze: tecnologia di produzione, composizione chimica, valore nutritivo della birra . Abilità : - descrivere le tappe più¹ importanti della produzione della birra;

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

La pesca-Misultin

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Uda interdisciplinare
Uscite didattiche
Attività di laboratorio di scienze degli alimenti
Attività di Degustazione

Menaggio, 20/05/2025

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Simona Santagati