

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	2019/2020
CLASSE	1A
MATERIA	Scienze degli alimenti
DOCENTE	Camato Andrea

ARGOMENTI SVOLTI IN AULA

ALIMENTAZIONE E SICUREZZA

Storia e cultura dell'alimentazione;
 Igiene e sicurezza;
 Protocollo H.A.C.C.P.;
 Pericoli fisici, chimici e biologici;
 I microrganismi patogeni;

CHIMICA GASTRONOMICA

Concetti fondamentali di chimica;
 Macronutrienti:

- I glucidi;
- I protidi;
- I lipidi;

ARGOMENTI SVOLTI CON DIDATTICA A DISTANZA

ARGOMENTI	TIPOLOGIA DI INTERAZIONE	APPLICATIVI UTILIZZATI
Micronutrienti	Videolezioni asincrone ed esercizi	Google classroom
Vitamine e fitocomposti	Videolezioni asincrone ed esercizi	Google classroom
L'acqua e i Sali minerali	Videolezioni asincrone ed esercizi	Google classroom
L'osmosi	Videolezioni asincrone ed esercizi	Google classroom

Menaggio, /06/2020

IL DOCENTE

Andrea Camato