

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>	Versione 27 aprile 2021	

ANNO SCOLASTICO	2020/2021
CLASSE	1R
MATERIA	ALIMENTAZIONE
DOCENTE	MELLA OSCAR

## ARGOMENTI SVOLTI IN DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Calcolo delle calorie
Bilancio energetico
Cottura a microonde
Interrogazione, conservazione
Metabolismo
Temperaggio cioccolato
Cottura nel forno, sotto vuoto
Cottura in acqua, frittura
Cottura composti mutageni
Cotture
Surgelazione, Congelazione, Refrigerazione
Tagli e cotture
Chimica organica, e biochimica.
Soluzioni
Passaggio di stato, elementi chimici

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>	Versione 27 aprile 2021	

Basi della chimica

sicurezza alimentare

haccp

Sicurezza negli ambienti di lavoro

attivazione di class room

Alimenti pericoli fisici chimici e biologici

Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature

Igiene e Haccp

Funghi, crescita organismi, tossinfezioni, Principali batteri responsabili delle tossinfezioni.

Virus, e batteri

Crescita dei microrganismi

virus, batteri muffe.

Igiene e alimenti i principali pericoli biologici, fisici e chimici

## EVENTUALI PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA SVILUPPATI

SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Menaggio, 08/06/2021

IL DOCENTE

