

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>		

ANNO SCOLASTICO	2021-2022
CLASSE	1R
MATERIA	Alimentazione
DOCENTE	Santagati

1. UDA IGIENE, SICUREZZA, TAGLI E COTTURE DI BASE

Importanza dell'Igiene

Contaminazioni

Contaminazione chimica-fisica- biologica

Microrganismi (salmonella, stafilococco, botulino, tenia, anisakis)

HACCP- diagramma di flusso- azioni correttive

ortaggi (presentazione multimediale)

2. UDA LE PREPARAZIONI DI BASE

frutta (presentazione multimediale)

Zuccheri (caratteristiche, classificazione, apporto giornaliero)

Menaggio, \_\_\_\_\_

FIRMA DEGLI ALUNNI

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

FIRMA DOCENTE

\_\_\_\_\_