

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 21 aprile 2020	

ANNO SCOLASTICO	2019/2020
CLASSE	2A
MATERIA	Scienze degli alimenti
DOCENTE	Camato Andrea

## ARGOMENTI SVOLTI IN AULA

### CHIMICA GASTRONOMICA

Macronutrienti e Micronutrienti;

### ALIMENTAZIONE E SALUTE

L'apparato digerente;  
 Metabolismo energetico e peso corporeo;  
 Alimentazione equilibrata;  
 Alimentazione e malattie correlate;

### I PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI E LA FILIERA

Gli alimenti e la filiera

## ARGOMENTI SVOLTI CON DIDATTICA A DISTANZA

ARGOMENTI	TIPOLOGIA DI INTERAZIONE	APPLICATIVI UTILIZZATI
Gli alimenti e la filiera	Videolezioni asincrone ed esercizi	Google classroom
La conservazione degli alimenti	Videolezioni asincrone ed esercizi	Google classroom
La cottura degli alimenti	Videolezioni asincrone ed esercizi	Google classroom

Menaggio, 05/06/2020

IL DOCENTE

Andrea Camato