

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 27 aprile 2021	

ANNO SCOLASTICO	2020-2021
CLASSE	3A
MATERIA	ALIMENTAZIONE
DOCENTE	SANTAGATI

ARGOMENTI SVOLTI IN DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

CONSIDERANDO L'UDA " W IL NOSTRO TERRITORIO "

Competenze da raggiungere

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

Fasi di lavoro:

Concetto di alimentazione come espressione della cultura della tradizione e della storia locale

Criteri di qualità degli alimenti di origine vegetale caratteristici del nostro paese.

Analisi degli alimenti di origine animali tipici del nostro territorio

Storia dell'olio extra e dell'importanza nella dieta mediterranea.

EVENTUALI PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA SVILUPPATI

Giornata mondiale dell'alimentazione

Sostenibilità

Diritto al cibo

Agricoltura 4.0

Inchieste diverse utilizzando rai scuola e rai play "indovina chi viene a cena", "report"

Menaggio,

IL DOCENTE
