

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 06 maggio 2022	

ANNO SCOLASTICO	2021-2022
CLASSE	4 sez. A/B
MATERIA	Alimentazione
DOCENTE	Mella Oscar

Programma:

Nutrizione: diete nelle varie realtà

Cereali e derivati

Legumi

Classificazione degli ortaggi : Da frutto, da foglia, da radice, da tubero, funghi

Frutta: acidula, zuccherina, acidulo zuccherina

Carne: processo di produzione delle carni, tagli, classificazione delle carni, insaccati

Pesce: classificazione dei pesci, tecniche di conservazione, cottura

Latte. Produzione e derivati

Zucchero, dolci, dolcificanti, cioccolato

Acqua, birra, Aceto, Bevande alcoliche: Acquaviti, Liquori,

Composti chimici. Chimica generale e organica

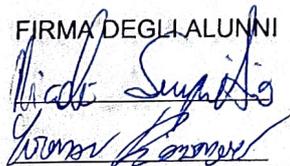
La cellula, digestione.

Storia dell'alimentazione

Spreco alimentare

Menaggio, 21/05/2022

FIRMA DEGLI ALUNNI



FIRMA DOCENTE

