

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	2022-2023
CLASSE	4 B
MATERIA	LABORATORIO DI CUCINA
DOCENTE	SALVATORE LO CURCIO

## Programma svolto nell'annualità corrente:

- UDA **Alle origini della cucina**
  - Il cibo, cultura e società.
  - I Fattori che influenzano il modo di alimentarsi di un popolo.
  - L'Alimentazione e religioni.
  - Il valore sociale del cibo. Il cibo come identità.
  - L'evoluzione dello stare a tavola.
  - L'evoluzione della cucina.
  
- UDA **Il made in Italy**
  - Le grandi aree gastronomiche italiane.
  - Le caratteristiche della cucina regionale.
  - I prodotti tipici regionali.
  - Il patrimonio gastronomico europeo.
  - Le più comuni e apprezzate cucine nel mondo.
  
- UDA **Il concetto di tutela e qualità**
  - La qualità degli alimenti.
  - Gli alimenti di qualità: i prodotti certificati. Le certificazioni ufficiali (DOP...) e non ufficiali (Slow Food...)
  
- UDA **L'abc del menu**
  - La progettazione del menu: regole classiche e moderne per comporre un menu.
  - Il menu in base alle esigenze della clientela: dietetici, vegetariani, per bambini etc.
  - I menu bilanciati nella ristorazione commerciale e collettiva.
  - Le allergie e le intolleranze alimentari.

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 05 aprile 2023	

Agli studenti sono stati forniti materiali multimediali, mappe concettuali, dispense e riassunti per studiare la materia.

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

UDA INTERDISCIPLINARE I QUADRIMESTRE **“ Un modello invidiato da tutto il mondo: LA DIETA MEDITERRANEA”**

UDA INTERDISCIPLINARE II QUADRIMESTRE **“In vino veritas”**

Menaggio, 30 Maggio 2023