


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		

ANNO SCOLASTICO	2025-2026
CLASSE	2RS
MATERIA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
DOCENTE	STRAVINO PASQUALINA
COMPRESENZA	Di Bella Francesco

ARGOMENTI SVOLTI

I MACRONUTRIENTI:

- CARBOIDRATI
- PROTEINE
- LIPIDI
- VITAMINE E SALI MINERALI

I PRODOTTI ITTICI:


- ETICHETTATURA
- VALORI NUTRITIVI
- LA FRESCHEZZA DEI PRODOTTI ITTICI
- LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI
- I PERICOLI DEI PRODOTTI ITTICI
- LA COTTURA DEI PRODOTTI ITTICI

LA CARNE E I PRODOTTI A BASE DI CARNE:

- LA FILIERA DELLA CARNE
- I VALORI NUTRITIVI DELLA CARNE
- I VARI TESSUTI DELLA CARNE
- LA MACELLAZIONE
- I TIPI DI CARNE DEGLI ANIMALI DA MACELLO
- LA COTTURA DELLE CARNI
- LA CONSERVAZIONE DELLA CARNE
- I PRODOTTI DI SALUMERIA

I PRODOTTI CEREALICOLI:

- I CERALI
- IL FRUMENTO
- LA MOLITURA DEL FRUMENTO
- IL PANE (INGREDIENTI E PANIFICAZIONE)
- I PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL PANE
- LA PASTA (PASTIFICAZIONE)
- IL RISO E IL MAIS

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Attività multimediali per le valutazioni degli studenti durante l'anno scolastico

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE