


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	4R
MATERIA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
DOCENTE	STRAVINO PASQUALINA
COMPRESENZA	Sirianni Natale Innocenti Antonio

ARGOMENTI SVOLTI

LE LINEE GUIDA ALIMENTARI:

- I LARN
- LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE
- LE PIRAMIDI ALIMENTARI
- CULTURE E STILI ALIMENTARI: DIETA MEDITERRANEA, DIETA VEGETARIANA, DIETA VEGANA, DIETA IPOCALORICA)

LA COTTURA DEGLI ALIMENTI:

- TIPI DI TRASMISSIONE DI CALORE
- ASPETTI POSITIVI E NEGATIVI DELLA COTTURA
- VARIE TECNICHE DI COTTURA

GLI EFFETTI DELLA COTTURA SUI PRINCIPI ALIMENTARI:

- LE TRASFORMAZIONI CHIMICHE DEI GLUCIDI
- LE TRASFORMAZIONI CHIMICHE DEI LIPIDI (IL PUNTO DI FUMO)
- LE TRASFORMAZIONI CHIMICHE DELLE PROTEINE (LA REAZIONE DI MAILLARD)
- LE MODIFICAZIONI E PERDITE DI VITAMINE E SALI MINERALI NELLA COTTURA
- L'INATTIVAZIONE DEI FATTORI ANTINUTRIZIONALI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Attività multimediali per la valutazione degli studenti durante l'anno scolastico e preparazione della presentazione da presentare all'esame finale

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE