


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	1A
MATERIA	Alimentazione
DOCENTE	Simona Santagati

ARGOMENTI SVOLTI

Titolo: Pericoli biologici, chimici e fisici.

Conoscenze: - microrganismi responsabili delle piÃ¹ importanti tossinfezioni alimentari: virus, batteri, funghi; - rischi derivanti dalla contaminazione biologica degli alimenti; - principali batteri responsabili delle tossinfezioni.

Titolo: Igiene nella ristorazione.

Conoscenze: nozioni di igiene professionale.

Titolo: I glucidi.

Conoscere le principali fonti alimentari; - comprendere l'importanza nutrizionale.

Titolo: I protidi


Conoscenze: proprietÃ , classificazione, funzioni e fabbisogno dei protidi.

Titolo: I lipidi.

Conoscenze: proprietÃ , classificazione, funzioni e fabbisogno dei lipidi.

Titolo: Le vitamine e sali minerali

Conoscenze: - classificazione; - principali vitamine liposolubili ed idrosolubili - i principali fitonutrienti e le loro funzioni. principali macroelementi e microelementi.

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 DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

Raccolta differenziata-isola di plastica

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

UDA interdisciplinari

Menaggio, 25/06/2026

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Simona Santagati
