

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	4A
MATERIA	Alimentazione
DOCENTE	Santagati Simona

ARGOMENTI SVOLTI

Titolo: Elementi di chimica.

Conoscenze: linguaggio essenziale della chimica.

Titolo: I glucidi.

Conoscenze: caratteristiche chimiche, classificazione, metabolismo, funzioni nutrizionali e fabbisogno dei glucidi.

Titolo: I protidi.

Conoscenze: caratteristiche chimiche, classificazione, metabolismo, funzioni nutrizionali e fabbisogno dei protidi.

Titolo: I lipidi.

Ore previste: 8

Conoscenze: caratteristiche chimiche, classificazione, metabolismo, funzioni nutrizionali e fabbisogno dei lipidi.

Titolo: Le vitamine.


Conoscenze: caratteristiche generali e funzioni delle vitamine liposolubili e idrosolubili.

Titolo: Sali minerali.

Conoscenze: caratteristiche generali dei sali minerali; - principali macroelementi e microelementi.

Titolo: Conservazione degli alimenti.

Conoscenze: - modificazioni organolettiche e nutrizionali a carico degli alimenti come conseguenza dei trattamenti di conservazione; - metodi fisici, chimici, fisico- chimici, biologici di conservazione.

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

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

UDA interdisciplinare, Analisi della cottura nella disponibilità delle vitamine e sali minerali con stesura di un menù

Menaggio, 20/05/2026

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Simona Santagati