


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

ANNO SCOLASTICO	2025-2026
CLASSE	3RS
MATERIA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
DOCENTE	STRAVINO
COMPRESENZA	Ficara Antonino Siriani Natale

ARGOMENTI SVOLTI

I principali agenti delle alterazioni (fisica, chimica e biologica)

I principali microrganismi responsabili delle intossicazioni e delle tossinfezioni alimentari

I principali metodi di conservazione (fisici, chimici e biologici)

Gli additivi alimentari

La qualità e la sicurezza degli alimenti:

- Qualità chimica e ambientale;
- Qualità nutrizionale
- Qualità commerciale e di servizio
- La sicurezza dei prodotti alimentari
- La normativa sulla sicurezza alimentare
- Applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP
- La rintracciabilità e tracciabilità
- Le frodi alimentari
- L'etichettatura dei prodotti alimentari

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Creazioni multimediali riguardanti l'esame orale e attività multimediali per le valutazioni degli studenti durante l'anno scolastico

Menaggio, 20/05/2026

FIRMA DEGLI ALUNNI

Michele Insozza (saba)
Sofia Gemelle (CUCINA)

FIRMA DOCENTE

Rosario Stravino

COMPRESENZA

Siriani Natale