


Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S. S. " E VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>		

ANNO SCOLASTICO	2025 - 2026
CLASSE	2 RS
MATERIA	SCIENZE NATURALI
DOCENTE	COLOMBO LUCA

#### ARGOMENTI SVOLTI

- Il significato della chimica in cucina
- Differenza tra i prodotti ittici e quelli animali
- La struttura del tessuto muscolare
- La struttura del muscolo di mammifero e di pesce
- La fisiologia del tessuto muscolare
- Differenze strutturali tra muscolo di mammiferi e di pesce
- Differenze nella cottura della carne e del pesce
- La qualità delle materie prime da un punto di vista organolettico
- Il sangue
- Introduzione al sistema digerente: funzione
- Il sistema digerente: struttura anatomica
- Modalità del processo digestivo: gli enzimi e la loro funzione
- Problemi digestivi in assenza di enzimi: la celiachia
- Costruzione di tabelle e grafici utilizzando dati percentuali derivanti da ricette
- Significato del calcolo calorico - Calcolo calorico
- Come tradurre le calorie in un pasto
- Calcolo delle calorie di un pranzo
- Come calcolare le calorie di una ricetta

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI
NESSUNO

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI
NESSUNO

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI
NESSUNO

Menaggio, 27.5.2025

FIRMA DEGLI ALUNNI

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

FIRMA DOCENTE

\_\_\_\_\_