



#### Programma svolto 2022/2023

Classe: 3Ae

Materia: Scienze degli alimenti

**Docente: Minchillo Alessia** 

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

#### Elenco dei contenuti

### 1 QUADRIMESTRE

Unità di apprendimento A "ALIMENTI E ALIMENTAZIONE" Cultura alimentare

Alimentazione nella ristorazione

## Unità di apprendimento B "ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE"

Cereali e derivati.

I legumi.

I prodotti ortofrutticoli

#### Unità di apprendimento C "ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE"

La carne ed i salumi.

I prodotti ittici

# **2 QUADRIMESTRE**

#### Unità di apprendimento C "ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE"

Le uova.

Il latte.

I formaggi.

# Unità di apprendimento D "GRASSI E DOLCI"

Oli e grassi.



# MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA



Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238 Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

Dolcificanti e prodotti dolciari.

#### Unità di apprendimento E "ALIMENTI ACCESSORI"

Sale, aceto, erbe aromatiche, spezie.

Bevande alcoliche e nervine.

Bevande alcoliche e fermentate.

Bevande alcoliche distillate e liquorose.

Bevande analcoliche.

# Unità di Apprendimento multidisciplinari (Educazione civica, altre UdA multidisciplinari...)

Prodotti tipici lombardi ed civica

Benessere fisico e mentale per vivere in una società inclusiva e sicura

Cremona,07 Giugno 2023

Docente: prof. Minchillo Alessia