



Classe 1Ar Indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera
Disciplina Scienza degli Alimenti
Docente Vetrano Antonino e Clara Bertoglio (ITP)
a. s. 2025/2026

Codice	Unità Didattiche	Ore
--------	------------------	-----

1° Quadrimestre

	Unità di apprendimento A “Igiene e sicurezza alimentare”	
A1-B-Pro-Eno	Pericoli biologici, fisici e chimici.	10
A2-B-Pro-Eno	Igiene nella ristorazione.	4
	Unità di apprendimento B “Le basi della nutrizione”	
B1-B-Pro-Eno	Concetti fondamentali di chimica.	4
B2-B-Pro-Eno	I glucidi.	8
	2° Quadrimestre	
	Unità di apprendimento B “Le basi della nutrizione”	
B3-B-Pro-Eno	I protidi.	8
B4-B-Pro-Eno	I lipidi.	8
B5-B-Pro-Eno	Le vitamine ed i fitonutrienti.	6
B6-B-Pro-Eno	L’acqua e i sali minerali.	6

Verifiche previste nell'anno

$n^{\circ}8$	<i>Orali – per una stima di ore</i>	10
$n^{\circ}2$	<i>Pratiche– per una stima di ore</i>	2

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

Uda Multid.	Attenti, Puliti e Ordinati	6
-------------	----------------------------	---



Totale ore di lezione del corso 66

Cremona 25/09/2025

I Docenti Antonino Vetrano e Clara Bertoglio

MO.09.02-Rev.05-Classi Professionali Nuovo Ordinamento (D.Lvo 61/2017)

*Nota: Il piano annuale per classe - disciplina è un preventivo che evidenzia le **Unità di Apprendimento** con le rispettive **Unità didattiche** che si intendono sviluppare e il **tempo impiegato**, il **numero di verifiche** che si intendono effettuare e la stima **totale delle ore del corso** che corrisponde al **monte ore curricolare della disciplina**. Le Unità di Apprendimento, il codice e il titolo delle Unità didattiche fanno riferimento alla progettazione per disciplina (Piano standard di disciplina) depositata presso l'Istituto dal Coordinatore di disciplina. Questa scheda va caricata on line sul sito dell'Istituto e va presentata alla classe come parte integrante del Contratto formativo.*