

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo cod.

mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE SVOLTA

CORSO SERALE ENOGASTRONOMIA

CLASSE: III-IV

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF.ssa KATIA IASELLI

ANNO SCOLASTICO: 2024-2025

Igiene e sicurezza alimentare. Alimenti e alimentazione.
UDA di riferimento: tutela e sicurezza alimentare, elementi di dietetica e nutrizione.
Alimenti di origine vegetale, alimenti di origine animali, oli e grassi.
UDA di riferimento: i prodotti vegetali, i prodotti di origine animale, grassi e dolci, i prodotti accessori.

Il presente programma è stato svolto in compresenza con il Prof. Bruno Fiorentino.

Battipaglia, 06-05-25

Prof.ssa Katia Iaselli