

# **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**

**CLASSE: I B**

**DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

**DOCENTE: PROF.ssa KATIA IASELLI**

**ANNO SCOLASTICO: 2024-2025**

### **MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO**

**Modulo 1.** Gli alimenti: classificazione, le caratteristiche organolettiche, la qualità degli alimenti. Alimentazione e nutrizione. Abitudini alimentari Ruolo dell'educazione alimentare.

UDA di riferimento: Benvenuti in laboratorio

### **MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO**

**Modulo 2.** I principi nutritivi: glucidi, protidi, lipidi, vitamine

UDA di riferimento: Attenti, puliti, ordinati

Il presente programma è stato svolto in compresenza con il Prof. Gennaro D'Anna.

Battipaglia, 06-05-25

Prof.ssa Katia Iaselli