



B

# Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

**Istituto Tecnico per il Turismo****Istituto Professionale per i Servizi****Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –****Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico**

Sito Web:

www.istitutoflora.gov.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:

80009070931

## Programma svolto

Anno scolastico: 2020/2021

Istituto Professionale per i Servizi

Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

classe: 2^ BK

Disciplina: Scienze degli Alimenti-Lab di scienze e tecn. chim. e microbiologiche

docenti: Milani Chiara (S.alimenti)  
Visintin Anita (Lab. di scienze e tecn. chim. e microbiologiche)Libro di testo: A.Machado-*Scienza degli alimenti*- Poseidonia Scuola

### MODULI DISCIPLINARI SCIENZE DEGLI ALIMENTI

TITOLO	PERIODO
Alimentazione equilibrata	Ottobre – Novembre
Apparato digerente	Dicembre
Elementi di bioenergetica	Gennaio-Febbraio
Dietoterapia	Marzo-Aprile
Conservazione degli alimenti	Maggio-Giugno

### ATTIVITÀ LAB. DI SCIENZE E TECN. CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE (compresenza)

1. L'apparato digerente  
- cruciverba riassuntivo in piattaforma MOODLE
2. Elementi di Bioenergetica  
- QUIZ sul calcolo IMC e FEG in piattaforma MOODLE
3. Alimentazione e salute  
- COMPITO DI REALTA': lavoro di gruppo sulla prima colazione con rilevazione ed elaborazione dati relativi alla classe e approfondimento sulle abitudini alimentari relative alla prima colazione in diversi Paesi del mondo
4. Conservazione degli alimenti  
- Esperienza con relazione sulla essiccazione  
- Videotest su congelamento/surgelazione della carne in piattaforma MOODLE

### 5. Cottura degli alimenti

- Videotest sulla trasmissione del calore in piattaforma MOODLE
- Esperienza con relazione sulle trasformazioni chimico/fisiche del saccarosio sottoposto al calore (processo di CAMELLIZZAZIONE)

Pordenone, 13 giugno 2021

Docenti Chiara Milani Anita Visintin