## PROGRAMMAZIONE SVOLTA E PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

**DOCENTE:** Giovanna Ridolfo

MATERIA: Scienza e cultura dell'alimentazione

CLASSE: III SEZIONE: L

## ✓ PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:

Alimenti e alimentazione: le tabelle di composizione degli alimenti; la classificazione degli alimenti; i cinque gruppi; la formulazione di una dieta equilibrata; valutazione del peso corporeo; linee guida per una sana alimentazione; la doppia piramide alimentare-ambientale.

**Ortaggi, frutta, cereali e legumi.** Ortaggi; frutta; cereali: la cariosside, il frumento, il pane, la pasta alimentare, il riso, il mais; i legumi.

Latte e formaggi. Il latte: la filiera; composizione chimica e valore nutritivo; tipi di latte in commercio; il formaggio: la produzione, la classificazione, il valore nutritivo.

## ✓ ARGOMENTI SVOLTI DURANTE IL PERIODO DI SOSPENSIONE DELLE LEZIONI, PER EMERGENZA COVID-19, ATTRAVERSO LA DIDATTICA A DISTANZA:

Carne, pesce, uova. La carne e i prodotti carnei; la filiera della carne: allevamento e trasporto, macellazione, trasformazione, etichettatura; la classificazione; le caratteristiche nutritive; i prodotti di salumeria; i prodotti ittici: pesci, molluschi, crostacei

La programmazione è stata portata a termine, pertanto non è necessario predisporre il piano di integrazione degli apprendimenti.

il docente: prof.ssa Giovanna Ridolfo