

# SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

Istituti professionali Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

## CLASSE TERZA

- SEZIONE 1** Dieta equilibrata
- SEZIONE 2** Alimenti di origine vegetale
- SEZIONE 3** Prodotti caseari
- SEZIONE 4** Alimenti di origine animale
- SEZIONE 5** Grassi da condimento
- SEZIONE 6** Bevande alcoliche
- SEZIONE 7** Alimenti complementari

- APPENDICE** Verifica delle competenze  
Tabelle di composizione chimica e valore energetico degli alimenti  
Indice analitico

## CLASSE QUARTA E CLASSE QUINTA IN PREPARAZIONE

**UN TESTO PROFONDAMENTE RINNOVATO**

**ATTENZIONE AL TERRITORIO E AI PRODOTTI TIPICI**

**DIDATTICA PER COMPETENZE**

## Mondadori Learning Environment

Insegna Apprendi Condividi

Risorsa	Docente	Studente
	online	online
Approfondimenti, supporti alla didattica	✓	✓
Verso il CLIL, i testi in inglese del volume tradotti in italiano	✓	
Glossario IT/EN delle parole e dei concetti chiave	✓	
Test, verifiche autocorrettive disponibili anche per la classe virtuale		✓
Linkografia IT/EN di testi, leggi, video	✓	
Verifiche di fine sezione	✓	