

Programma di scienza dell'alimentazione

Classe I sez. D a.s. 2023/2024

Docente Greco Roberta

Le abitudini alimentari:

- Dalla fame alla sazietà
- Storia dell'alimentazione
- Cibo e religione
- Cibo e cucina: patrimonio dell'umanità
- Fattori che influenzano le abitudini alimentari

Sicurezza alimentare:

- Pericoli biologici fisici e chimici
- Microrganismi , classificazione
- Virus
- Batteri
- Funghi microscopici: muffe e lieviti
- Crescita dei microrganismi
- Tossinfezioni alimentari
- Principali batteri responsabili delle tossinfezioni
- Altri pericoli biologici
- Principali batteri patogeni trasmessi per via alimentare

Igiene nella ristorazione e sistema HACCP:

- Igiene del personale
- Igiene dei locali

- Igiene delle attrezzature
- Operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione
- Parassiti da combattere
- Il sistema di controllo HACCP
- HACCP: i 7 principi

Concetti fondamentali di chimica:

- La materia e le sue trasformazioni.
- Stati di aggregazione della materia.
- Sostanze pure: elementi e composti.
- La tavola periodica degli elementi.
- Atomi e molecole.
- Legami chimici.
- Le molecole biologiche: macro e micronutrienti
- I glucidi: classificazione, funzioni, apporto giornaliero
- I protidi : classificazione, funzioni, apporto giornaliero
- I lipidi: : classificazione, funzioni, apporto giornaliero
- Le vitamine: : classificazione, funzioni, apporto giornaliero
- L'acqua e i sali minerali: caratteristiche chimico-fisiche
- Il ciclo dell'acqua
- Acqua e nutrizione
- Aspetti generali, classificazione e funzioni dei sali minerali
- Principali macroelementi e principali microelementi

FIRMA DOCENTE

FIRMA ALUNNI