

Programma svolto

1^a sez B

A.S. 2022-2023

Disciplina: Alimenti ed alimentazione

Docente: Annarita Raimo

Libro di testo in adozione

Titolo: Scienza degli alimenti

Autore: A. Machado

Editore: Poseidonia scuola

Obiettivi della disciplina

In termini di competenze

Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa vigente

Saper leggere un'etichetta

Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione allo stato di salute

Individuare le nuove tendenze nei consumi alimentari

In termini di conoscenze

Conoscere i pericoli fisici, chimici e biologici, le malattie trasmesse con gli alimenti e come prevenirle

Conoscere il sistema di autocontrollo HACCP

Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata e le linee guida per una sana alimentazione

Conoscere i concetti di dieta e di razioni alimentari e la corretta ripartizione di queste ultime

Distinguere le caratteristiche dei gruppi alimentari per introdurli in modo corretto nella dieta giornaliera

Metodi, mezzi e strumenti adottati

Lezioni frontali, libro di testo, mappe concettuali, Power-point ed appunti pubblicati su classroom

Verifica e valutazione

Prove orali e scritte, inoltre si è tenuto conto dell'impegno, dell'attenzione e della partecipazione al dialogo educativo-didattico

Programma svolto dettagliato

Definizione di alimento, alimentazione e nutrizione. Correlazione tra alimento ed energia.

Classificazione degli alimenti in base alla loro origine.

Classificazione degli alimenti in 5 gruppi (MiPAAFT)

Piramide alimentare e i 5 pasti giornalieri.

La contaminazione degli alimenti "dal campo alla tavola".

Concetto e differenza tra pericolo e rischio

Pericoli biologici, chimici e fisici

Modalità di trasmissione dei microrganismi

Concetti di: Infezione, Intossicazione e Tossinfezione

Microrganismi (definizione, replicazione, crescita, pericoli per gli alimenti e prevenzione)

I Prioni (BSE)

I virus e l'Epatite A

I batteri ed altri microrganismi: Salmonelle; Tifo e Paratifo A e B;

Staphylococcus aureus; Clostridium botulinum e Clostridium perfringens;

Listeria monocytogenes; Nematodi e Cestodi; Funghi microscopici (muffe e lieviti); Campylobacter

Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature

Cenni HACCP

La filiera alimentare (tracciabilità e rintracciabilità)

L'etichetta

Abitudini alimentari ed i fattori che le influenzano

Linee guida per una sana alimentazione (CREA ex INRAN)

Roma 13 giugno 2023

Prof.ssa

Annarita Raimo