

UDA	Contenuti
Sicurezza alimentare e sistema HACCP	<ul style="list-style-type: none">- Pericoli fisici, chimici e biologici- I virus- I batteri- i funghi microscopici: lieviti e muffe- Le principali malattie trasmesse con gli alimenti- L'igiene nella ristorazione e Il sistema di autocontrollo HACCP
Alimentazione e salute	<ul style="list-style-type: none">- Gli alimenti e la filiera agroalimentare- La classificazione degli alimenti- I cinque gruppi di alimenti- Le bevande caratteristiche generali- L'alimentazione equilibrata e le linee guida per una sana alimentazione- La dieta mediterranea e la piramide alimentare- I nutrienti: classificazione generale