

Programma scienze degli alimenti anno scolastico 2022-2023 classe 1I

Docente Stefania Nocera

UDA SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP

SEZIONE 2 PERICOLI BIOLOGICI, FISICI E CHIMICI: Alimenti (sostanze nutritive, non nutritive, contaminanti), pericoli biologici, fisici, chimici, i microrganismi, classificazione dei microrganismi, i virus, i batteri (struttura, classificazione dei batteri, la riproduzione batterica, le spore e le tossine batteriche, funghi microscopici (lieviti e muffe), crescita dei microrganismi (temperatura, tempo, umidità, ossigeno, pH, luce), tossinfezioni alimentari, modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni, principali batteri responsabili delle tossinfezioni alimentari (campylobacter jejuni, staphylococcus, c. Botulinum)

SEZIONE 3 IGIENE NELLA RISTORAZIONE E SISTEMA HACCP: Igiene del personale, igiene delle mani e degli indumenti, igiene dei locali, igiene delle attrezzature, operazioni di pulizia, disinfezione, disinfestazione, il sistema di controllo HACCP, fasi preliminari HACCP, i 7 principi dell'HACCP.

UDA ALIMENTAZIONE E SALUTE

SEZIONE 12 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA: Alimentazione e salute, alimentazione e nutrizione, standard nutrizionali e linee guida per una sana alimentazione, la dieta mediterranea, la piramide della dieta mediterranea, la dieta equilibrata, la distribuzione di energia e di nutrienti, i LARN.

SEZIONE 11 METABOLISMO ENERGETICO E PESO CORPOREO: metabolismo e bioenergetica, energia degli alimenti, il dispendio energetico, metodi per misurare il dispendio energetico, il fabbisogno energetico, il metabolismo basale, la termogenesi indotta dalla dieta, costo energetico dell'attività fisica, la termoregolazione, il bilancio energetico, il peso corporeo, la valutazione del peso corporeo.

SEZIONE 14 GLI ALIMENTI E LA FILIERA: La classificazione degli alimenti, i 5 gruppi alimentari.

UDA LE ABITUDINI ALIMENTARI

SEZIONE 1 LE ABITUDINI ALIMENTARI: Dalla fame alla sazietà, storia dell'alimentazione (cenni)