

PROGRAMMA SVOLTO di SCIENZA DEGLI ALIMENTI

**Prof.ssa Antonella
VERDERIO/
M.T. Lacaria
anno scolastico: 23/ 24
classe I sezione I**

MODULO 1

TITOLO: ALIMENTAZIONE E SALUTE

U.D.1: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

- Alimentazione e nutrizione.
- Definizione di alimento vero e di nutriente.
- Gli alimenti secondo la classificazione in cinque gruppi.
- Alimenti accessori e loro classificazione.
- Differenza tra macronutrienti e micronutrienti.
- Fame, appetito e sazietà.
- Standard Nutrizionali.
- Le linee guida per una corretta alimentazione italiana.
- La doppia piramide alimentare e ambientale.
- Dieta equilibrata.
- Distribuzione dell'energia e dei nutrienti.

MODULO 2

TITOLO: IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

U.D.1: PERICOLI BIOLOGICI, FISICI E CHIMICI

- I microrganismi.
- Caratteristiche generali e classificazione in base all'utilità.
- Definizione di parassita, saprofita, simbiote, organismi autotrofi ed eterotrofi.
- I virus.
- I batteri.
- Funghi microscopici: lieviti e muffe.
- Crescita dei microrganismi: temperatura, tempo, ossigeno, umidità, pH e luce.
- Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari.
- Modalità con cui i batteri provocano le tossinfezioni (definizioni di: DIM, portatore sano e periodo di incubazione).
- Modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni: contaminazioni dirette, indirette e crociate.

U.D.2: IGIENE NELLA RISTORAZIONE

- Norme igieniche del personale: igiene delle mani; indumenti da lavoro.
- Norme igieniche dei locali: cucina; dispensa; sala da pranzo; servizi igienici e eliminazione dei rifiuti.
- Norme igieniche delle attrezzature.
- Come mantenere un ambiente pulito: pulizia, disinfezione e disinfestazione.
- Sistema di controllo HACCP.

Roma 10 giugno 2024

Prof.ssa Antonella Verderio/Maria Teresa Lacaria