

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
" PACIFICI E DE MAGISTRIS – Sezze (LT)"

Indirizzo professionale “Servizi per l’Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera”

Disciplina: ***Scienza degli alimenti***
Classe: **I sez. Q**
Docente: **Capoccia Roberta**

ARGOMENTI
Pericoli biologici, fisici e chimici Batteri e ambiente Tipologie di contaminazione Le spore batteriche e la trasmissione dei microrganismi
Igiene nella ristorazione e sistema HACCP La contaminazione alimentare Contaminazione fisica Contaminazione chimica Contaminazione biologica Lieviti e muffe Igiene del personale Igiene nel settore lavorativo e HACCP Frodi alimentari
Principi nutritivi Introduzione ai principi nutritivi Macronutrienti e classificazione Acqua e funzioni nel corpo umano Sali minerali e vitamine Cenni di tecniche di conservazione e cottura degli alimenti Cenni di fisiologia: introduzione apparato digerente
Alimentazione e salute Cenni apparato digerente Cenni alimentazione sana ed equilibrata
La filiera agroalimentare Le tipologie di filiera agroalimentare
UDA di filiera: proprietà nutrizionali visciole e calcolo calorico UDA Sicurezza sul lavoro: HACCP e conoscenza contaminazione chimico-fisica degli alimenti UDA Ed. Civica: Corretta e sana alimentazione in età adolescenziale e consumo zuccheri

In fede,

Firma Docente
Roberta Capoccia