



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE**  
**UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**  
**ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**  
**"PACIFICI E DE MAGISTRIS"**

LICEO CLASSICO – LICEO SCIENTIFICO – LICEO SCIENZE UMANE opz. Economico Sociale  
ISTITUTO TECNICO ECONOMICO – IPSEOA (*Alberghiero*)  
CORSI DI ISTRUZIONE PER ADULTI ITE (ex SIRIO)/ALBERGHIERO  
CF 91007010597 - Codice Ipa UFQY89



---

**PROGRAMMA SVOLTO**

Docente: **Valeria Ridolfi**

Sezione/classe: **5<sup>B</sup> ALB**

Materia: **Scienze degli Alimenti**

- la filiera alimentare, il suo impatto sull'ambiente, la sicurezza e la qualità dei prodotti agroalimentare nella filiera
- le contaminazioni degli alimenti (biologiche, fisiche e chimiche)
- il sistema HACCP
- i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari (DOP, IGP, STG, Agricoltura biologica, PAT, Slow food, De.C.O.)
- le frodi
- i MOCA
- la trasformazione degli alimenti, la classificazione NOVA e le alterazioni
- metodi di conservazione degli alimenti: pastorizzazione, sterilizzazione, refrigerazione, congelamento, essiccazione, liofilizzazione, concentrazione, atmosfera modificata, sottovuoto, affumicatura, fermentazioni, salagione, sott'olio, sott'aceto, conserve con lo zucchero, sotto spirito, conservanti chimici artificiali
- alimentazione sana ed equilibrata in situazioni fisiologiche: neonato, lattante, bambino, adolescente, adulto, donna in gravidanza e in allattamento, terza età, sportivo
- alimentazione sana ed equilibrata in situazioni patologiche: ipertensione arteriosa e aterosclerosi, diabete, allergie e intolleranze (intolleranza al lattosio, allergia alle proteine del latte, favismo e celiachia)
- dieta mediterranea

Sezze, 4/06/2026