

Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore “*Pacifici e De Magistris*”

LICEO CLASSICO - LICEO SCIENTIFICO - LICEO SCIENZE UMANE - ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE - IPSSAR

Viale Cappuccini,snc - 04018 Sezze (LT) ☎ 0773887415 ✉ istsuperioresezze@libero.it CF 91007010597

PROGRAMMA DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI A.S.2025/2026 CLASSE 2°A-ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA'ALBERGHIERA CORSO D'ISTRUZIONE PER ADULTI *Prof.ssa Arciprete Francesca*

UdA 1: ALIMENTAZIONE E SALUTE

- Caratteristiche degli alimenti
- Macronutrienti e micronutrienti
- Funzione degli alimenti
- La classificazione degli alimenti
- Dieta sana ed equilibrata
- Valutazione dello stato nutrizionale (IMC)
- Metabolismo e bioenergetica
- Bilancio energetico
- Valutazione dello stato nutrizionale(IMC)
- Fabbisogno energetico totale
- Calcolo calorico di un piatto e di una bevanda alcolica
- Dieta mediterranea
- Dieta vegetariana

UdA 2: LA SICUREZZA ALIMENTARE

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

- Aspetti generali e HACCP
- Le micotossine
- I fitofarmaci
- Gli zoofarmaci
- Sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti
- I metalli pesanti
- I radionuclidi

Contaminazione biologica degli alimenti

- Le malattie trasmesse dagli alimenti
- I prioni
- I virus
- I batteri
- I fattori ambientali e la crescita microbica
- Tossinfezioni alimentari (salmonella e botulismo)

UdA 3: CHIMICA GASTRONOMICA

- Composizione e organizzazione del corpo umano
- Atomi e molecole
- I glucidi
- Le proteine
- I lipidi
- Le vitamine e i sali minerali
- Le caratteristiche dell'acqua

UdA 4: I PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA FILIERA

- Definizione di filiera alimentare
- Tecniche di conservazione
- La cottura degli alimenti

Educazione civica

1°QUADRIMESTRE: “Salute e benessere/I principi dell’alimentazione equilibrata”

2°QUADRIMESTRE: “Salute e benessere/ La sicurezza degli alimenti”

Data

10/06/2026

Firma

Prof.ssa Francesca Arciprete