

| | | |
|---|--|---|
|  | <p style="text-align: center;"><i>Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Giovanni Marchitelli"</i></p> <p style="text-align: center;">Via Roma, 22/bis - 66047 VILLA SANTA MARIA (CH) - C.F. 81001840693</p> <p style="text-align: center;">Centralino 0872.944422 - Fax 0872-940561 CHRH01000N@istruzione.it – CHRH01000N@pec.istruzione.it – www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it</p> |  |
|  | <p style="text-align: center;"><i>DGR N. 840 del 20/10/2015 Fondo Sviluppo e Coesione delibera Cipe 95/2012 Par FSC Regione Abruzzo</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Cup F66J16000420002</i></p> |  |

PROGRAMMA SVOLTO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Anno Scolastico: 2022/2023
Classe: 5 SALA E VENDITA

Testo di riferimento: Scienza e cultura dell'alimentazione, A.Machado- Poseidonia scuola
Prof.ssa: Sonia Marchetti

Ore settimanali e co-docenze: 4 ore settimanali di cui 1 ora in compresenza con il docente di Sala e Vendita (Prof. Valter Santella)

UDA SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

Sezione 1: La filiera alimentare

- La filiera agroalimentare
- Impatto ambientale della filiera agroalimentare
- Le frodi nella filiera agroalimentare
- La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
- La qualità nella filiera agroalimentare
- Le certificazioni di qualità

Sezione 2: Il sistema HACCP

- Igiene dei prodotti alimentari
- I manuali di buone pratiche igieniche
- Il sistema HACCP: project work "Cibo sicuro per un futuro in salute"
- La valutazione della gravità del rischio
- La contaminazione degli alimenti

Sezione 3: La contaminazione biologica degli alimenti

- I principali batteri e parassiti responsabili delle malattie trasmesse con gli alimenti (botulino, *Listeria M.*, *Salmonella*, *Toxoplasma* e *Anisakis*).
- Le tossinfezioni alimentari

- I fattori di crescita microbica

Sezione 4: La contaminazione fisico- chimica degli alimenti

- La contaminazione fisica degli alimenti
- La contaminazione chimica degli alimenti
- Gli agrofarmaci
- Gli zoo-farmaci
- Sostanze cedute dai MOCA
- I metalli pesanti

UDA: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

Sezione 7: I nuovi prodotti alimentari

- Alimenti salutistici
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali
- I nuovi alimenti (*Novel Food*)
- Gli alimenti geneticamente modificati (OGM)

UDA L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE

Sezione 8: L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

- Sana e corretta alimentazione
- La dieta nell'età evolutiva
- La dieta del neonato e del lattante
- L'alimentazione complementare
- La dieta del bambino
- La dieta dell'adolescente
- La dieta dell'adulto
- La dieta in gravidanza
- La dieta della nutrice
- La dieta nella terza età

Sezione 9: Diete e stili alimentari

- Diete e benessere
- Stili alimentari
- La dieta mediterranea
- La dieta sostenibile
- La dieta vegetariana
- La dieta semivegetariana
- La dieta macrobiotica
- La dieta nello sport

Sezione 10: Prescrizioni alimentari e religioni

- Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni
- Le regole alimentari nell'Ebraismo
- Le regole alimentari nel Cristianesimo
- Le regole alimentari nell'Islam