**PROGRAMMA DI PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE**

**CLASSI:** PRIME

**MATERIALE DIDATTICO**

**LIBRO DI TESTO**: **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

A**UTORE**: A. MACHADO

**EDIZIONE**: POSEIDONIA SCUOLA

APPUNTI DELLE LEZIONI

SCHEDE DI LAVORO (MAPPE TEMATICHE, ESERCIZI), TABELLE, RICERCHE

**ARGOMENTI TRATTATI**

**I PRINCIPI NUTRITIVI**

CONCETTO DI ALIMENTO, NOZIONI DI BASE DEI GLUCIDI, DEI PROTIDI, DEI LIPIDI, DELLE VITAMINE E DEI SALI MINERALI.

**EDUCAZIONE ALIMENTARE**

CONCETTO DI ALIMENTAZIONE, CONCETTO DI NUTRIZIONE, LE LINEE GUIDA DELL’INRAN (CENNI), LA CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI IN 5 GRUPPI, LA PIRAMIDE ALIMENTARE.

**ETICHETTA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE**

INDICAZIONI OBBLIGATORIE.

**I CONSUMI ALIMENTARI**

EVOLUZIONE DEI CONSUMI ALIMENTARE, ABITUDINI ALIMENTARI (CENNI).

**IGIENE NELLA RISTORAZIONE**

ASPETTI GENERALI, VIRUS, BATTERI, FUNGHI MICROSCOPICI, CRESCITA DEI MICRORGANISMI, TOSSINFEZIONI ALIMENTARI, PRINCIPALI MICRORGANISMI RESPONSABILI DELLE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI (SALMONELLE, STAFILOCOCCHI, CLOSTRIDIUM BOTULINUM, VIRUS DELL’EPATITE A).

**IGIENE PROFESSIONALE**

IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, OPERAZIONE DI PULIZIA, DISINFEZIONE E DISINFESTAZIONE, IL SISTEMA DI CONTROLLO HACCP (CENNI).

**CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

FATTORI DI ALTERAZIONE DEGLI ALIMENTI (CAUSE BIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE), METODI FISICI DI CONSERVAZIONE: USO DEL FREDDO (REFRIGERAZIONE, CONGELAMENTO, SURGELAMENTO); USO DEL CALORE (PASTORIZZAZIONE E STERILIZZAZIONE); SOTTRAZIONE DI ACQUA (CONCENTRAZIONE, ESSICCAMENTO, LIOFILIZZAZIONE). METODI BIOLOGICI DI CONSERVAZIONE: FERMENTAZIONE ALCOLICA; FERMENTAZIONE LATTICA. METODI CHIMICO-FISICI DI CONSERVAZIONE: AFFUMICAMENTO. METODI CHIMICI DI CONSERVAZIONE: NATURALI (SALE, ZUCCHERO, OLIO, ACETO, ALCOL ETILICO), ARTIFICIALI (ADDITIVI ALIMENTARI).