

PROGRAMMAZIONE DI MATERIA PER CONTENUTI.  
DISCIPLINA: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**  
**CLASSE PRIMA**

**I PRINCIPI NUTRITIVI**

CONCETTO DI ALIMENTO E NOZIONI DI BASE SUI PRINCIPI NUTRITIVI (GLUCIDI, PROTIDI, LIPIDI, VITAMINE, SALI MINERALI E ACQUA) E FUNZIONI PREVALENTI.

**EDUCAZIONE ALIMENTARE**

CONCETTI DI ALIMENTAZIONE E DI NUTRIZIONE, LA CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI IN 5 GRUPPI, LE LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE (CENNI), LA PIRAMIDE ALIMENTARE DELLA DIETA MEDITERRANEA

**ETICHETTA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE**

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

**LA QUALITA' IGIENICA DEGLI ALIMENTI**

NOZIONI GENERALI DI MICROBIOLOGIA: VIRUS, BATTERI, FUNGHI MICROSCOPICI, CRESCITA DEI MICRORGANISMI, TOSSINFEZIONI ALIMENTARI, PRINCIPALI MICRORGANISMI RESPONSABILI DELLE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI (SALMONELLE, STAFILOCOCCI, *CLOSTRIDIUM BOTULINUM*, VIRUS DELL'EPATITE A).

**PREVENZIONE IGIENICA DEGLI ALIMENTI**

IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, DELLE MATERIE PRIME; OPERAZIONI 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).