



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio Sanitari

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2 Tel. 0434.231601 - 0434.538148 Fax: 0434.231607

Sito Web:

e-mail:

Casella Posta Certificata:

C.f.:

www.istitutoflora.gov.it

pnis00800v@istruzione.it

pnis00800v@pec.istruzione.it

80009070931



FONDI STRUTTURALI EUROPEI

pon 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scuolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

Programma svolto

Anno scolastico:	2017/2018
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
Istituto d'istruzione superiore "Federico Flora"	SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITÀ ALBERGHIERA	ENOGASTRONOMIA

classe:	1 AK
---------	------

Disciplina:	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE
-------------	---------------------------------------

Docente:	ARDITO FATIMA
----------	---------------

Libro di testo:	A. Machado - Scienza degli Alimenti. Ed. Poseidonia Scuola
-----------------	--

Moduli disciplinari

Periodo/ durata: Ottobre/Novembre	Modulo 1: Igiene, sicurezza alimentare e della ristorazione
	<ul style="list-style-type: none"> - Microrganismi e classificazione. Struttura e riproduzione di batteri, virus e funghi - Condizioni favorevoli per la crescita e sviluppo di microrganismi - Le tossinfezioni alimentari: contaminazione diretta, indiretta e crociata - Principali batteri responsabili delle tossinfezioni alimentari: salmonelle, stafilococchi, clostridium botulinum e perfringens, listeria monocytogenes

	<ul style="list-style-type: none"> - Principali malattie infettive trasmesse dagli alimenti. Norme di igiene personale e dei locali. - Il sistema HACCP
Periodo/ durata: Dicembre/Gennaio	Modulo 2: Le basi della nutrizione: concetti fondamentali di chimica
	<ul style="list-style-type: none"> - La materia, vari stati di aggregazione e passaggi di stato - Le soluzioni: acidi, basi e sali - pH, gruppi funzionali e molecole biologiche
Periodo/ durata: Gennaio/Febbraio	Modulo 3: I macronutrienti
	- Classificazione dei macronutrienti e loro proprietà nutrizionali: glucidi, lipidi e protidi
Periodo/ durata: Marzo/Aprile	Modulo 4: I micronutrienti
	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche e funzioni dei micronutrienti - Principali differenze tra vitamine liposolubili e idrosolubili
Periodo/ durata: Aprile/Maggio	Modulo 5: L'acqua
	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche chimico-fisiche dell'acqua - Il processo di potabilizzazione dell'acqua - Acque destinate al consumo umano e acque minerali

Data, 12/06/2018

Il docente
Prof.ssa Fatima Ardito