



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:

www.istitutoflora.gov.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:

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	Indirizzo	articolazione
professionale	SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA	Nessuna

classe:	1DK
---------	-----

Disciplina:	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
-------------	------------------------

docente:	MAGRO ERICA
----------	-------------

Libro di testo:	MACHADO- <i>Scienza degli Alimenti (volume unico)</i> - Poseidonia Scuola
-----------------	---

In grassetto sono individuati dall'insegnante gli obiettivi minimi di ogni modulo

PERIODO	TITOLO
Settembre /novembre	- IGIENE NELLA RISTORAZIONE - I MICRORGANISMI - IGIENE PROFESSIONALE

Le regole per prevenire i rischi di contaminazione alimentare

Comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti agendo nel sistema di qualità relative alla filiera d'interesse

Il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali

La segnaletica della sicurezza

La struttura generica di virus, batteri, lieviti, muffe e parassiti

Le condizioni che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi e le norme elementari per una corretta igiene degli alimenti

Le principali malattie infettive trasmesse dagli alimenti	
Il sistema di controllo HACCP	
L'igiene del personale e dei locali	
Dicembre/gennaio	CHIMICA DEGLI ALIMENTI, CONCETTI FONDAMENTALI DI CHIMICA
I passaggi di stato della materia e le unità di misura	
I principali composti inorganici e organici d'interesse alimentare	
Il Ph, aspetti generali delle soluzioni, degli acidi e delle basi	
Febbraio/maggio	I MACRONUTRIENTI: GLUCIDI LIPIDI E PROTIDI
Differenze ed analogie tra i diversi macronutrienti, funzione nutrizionale e fabbisogno	
Aspetti generali di glucidi, protidi e lipidi	
Maggio/Giugno	I MICRONUTRIENTI: VITAMINE E SALI MINERALI
Aspetti generali e funzioni dei principali micronutrienti	
I micronutrienti negli alimenti di uso comune	
Le conseguenze per la salute di diete carenti di tali micronutrienti	
Le funzioni che le vitamine svolgono nell'organismo umano	
Le funzioni nutrizionali dei sali minerali e delle vitamine	
Le principali fonti alimentari per ciascuna vitamina	
Principali differenze tra vitamine liposolubili e idrosolubili	

Data 02/06/2018

Il docente

Erica Magro