Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"



www.istitutoflora.gov.

Istituto Tecnico per il Turismo Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –

pnis00800v@pec.istruzione.it

Sito Web: e-mail: Casella Posta Certificata: C.f.:

pnis00800v@istruzione.it



80009070931

MODULI DISCIPLINARI SCIENZE DEGLI ALIMENTI

TITOLO	PERIODO
I MICRORGANISMI-IGIENE-MALATTIE DA CONTAMINAZIONE ALIMENTARE	Ottobre-Novembre
CENNI DI CHIMICA	Dicembre
I GLUCIDI	Gennaio-Febbraio
I PROTIDI	Marzo
I LIPIDI	Aprile
LE VITAMINE generalità- vitamina C-B9-B12	Maggio-Giugno

ATTIVITÀ LAB. DI SCIENZE E TECN. CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE (compresenza)

- 1. <u>Igiene nella ristorazione. I microrganismi. Igiene professionale</u>
 - Esperienza con relazione: la crescita della muffa in alcuni alimenti
 - Esperienza con relazione: la respirazione del lievito
 - Compito di realtà: indagine su casi di cronaca di intossicazione alimentare dopo il consumo di alimenti in locali pubblici

2. GLUCIDI

- Esperienza con relazione: rilevazione dell'amido in alcuni alimenti
- Elaborazione grafica del rapporto amilosio/amilopectina nell'amido di alcuni cereali e legumi

3. PROTIDI

- Esperienza con relazione: la denaturazione chimica delle proteine del latte e albume

4. LIPIDI

- Esperienza con relazione: rilevazione della presenza di grassi in alcuni alimenti
- Esperienza con relazione: preparazione del burro

6. <u>VITAMINE E MINERALI</u>

- Esperienza con relazione: estrazione con olio del betacarotene dalla carota
- P.S. La programmazione laboratoriale ha subito qualche variazione rispetto a quanto stabilito all'inizio a causa dell'introduzione della DAD. Sono state proposte delle attività alternative facilmente realizzabili in autonomia e in ambito domestico.

Pordenone, 13 giugno 2021

Docenti Chiara Milani Anita Visintin