



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DI POPPA – ROZZI"
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA
Via F. Barnabei, 2 - 64100 TERAMO

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

MATERIA: SCIENZA DEGLI ALIMENTI
CLASSE: I Sezione Carceraria Castrogno
DOCENTE: Luigi Giordano


Silvano Rodato • Isabella Gola
Cibo che nutre
Nuovi percorsi di alimentazione
Edizione arancione



LIBRO DI TESTO: "CIBO CHE NUTRE"

AUTORI: S. RODATO, I. GOLA

CASA EDITRICE: CLITT

Titolo modulo	Unità Didattiche	Conoscenze	Abilità
Sicurezza e igiene degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> - Le contaminazioni degli alimenti. - Agenti biologici responsabili delle contaminazioni alimentari. - Malattie da contaminazione biologica degli alimenti e sistemi di prevenzione. - Sicurezza igienica nei servizi ristorativi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Forme di contaminazione degli alimenti. - Struttura generica dei microrganismi (virus, batteri, lieviti e muffe). - Condizioni che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi. - Caratteristiche delle principali patologie alimentari causate da contaminazioni biologiche. - Norme elementari per una corretta prassi igienica alimentare. - Qualità degli alimenti. - Regole igieniche su cui si fonda il sistema di autocontrollo HACCP. 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare il linguaggio specifico della Disciplina. -Indicare la struttura, la riproduzione e la classificazione dei microrganismi. - Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirle. -Saper riconoscere ed analizzare comportamenti scorretti nella manipolazione e trasformazione degli alimenti.
Conservazione e cottura degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> -Cottura degli alimenti. -Conservazione degli alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> -Modificazioni dei principi nutritivi per effetto della cottura. -Cause di deterioramento degli alimenti. -Metodi di conservazione degli alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina. -Riconoscere le principali modificazioni chimico-fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura. -Adottare tecniche di cottura adeguate per ogni tipologia merceologica di alimento in modo che si alteri il meno possibile il suo valore nutritivo. -Individuare le variabili chimiche o fisiche che caratterizzano le principali tecniche di conservazione degli alimenti. -Saper indicare un metodo di conservazione adeguato per ogni tipologia merceologica di alimento.
Etichettatura e pubblicità degli alimenti	Etichette alimentari; Pubblicità alimentare.	<ul style="list-style-type: none"> - Struttura dell'etichetta degli alimenti. - Le principali norme che disciplinano l'etichettatura degli alimenti; - La pubblicità degli alimenti come mezzo di comunicazione e promozione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina. - Saper leggere ed interpretare correttamente le informazioni presenti nelle etichette dei prodotti alimentari. - Saper interpretare con senso critico i messaggi pubblicitari dei mass media.

Teramo, 7 giugno 2017

Il docente
Luigi Giordano