

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
a.s. 2023/2024

**Destinatari:** classe prima, biennio comune, Istituto Alberghiero

Docente: Angela Ribbera

Disciplina: Sc. degli alimenti

**PROGRAMMA SVOLTO AL 03/04**

- L'alimento e le sue caratteristiche;
- I contaminanti degli alimenti e le modalità di contaminazione;
- il rischio biologico e i parametri di crescita microbica;
- le malattie a trasmissione alimentare (infezione, intossicazione, tossinfezione alimentare);
- igiene e sicurezza alimentare: igiene dell'operatore, igiene degli ambienti (detersione, disinfezione, sanificazione); cenni sul sistema di autocontrollo HACCP;
- ed. civica: etichettatura e packaging alimentare nell'ambito della sostenibilità ambientale;

**PROGRAMMAZIONE DA SVILUPPARE DAL 04/04/2024- TERMINE ATTIVITA' DIDATTICA\***

- principali alterazioni a carico dell'alimento e dei suoi principi nutritivi;
- I metodi di conservazione: chimici, fisici, biologici.

\*La programmazione da sviluppare sarà svolta compatibilmente con i ritmi di apprendimento degli alunni;