



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

Programma svolto di Scienza dell'Alimentazione

Anno scolastico 2017/2018

Classi: I B

Ore settimanali: due

Docente: Usai Delia

Libro di testo: "Scienza dell'Alimentazione" di A. Machado

Modulo	U.D.
Introduzione allo studio dei principi di alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> - importanza dell'educazione alimentare per la salute - differenza concettuale tra alimentazione e - definizione di alimento - macronutrienti e micronutrienti - principali funzioni dei principi nutritivi
Igiene della ristorazione	<ul style="list-style-type: none"> -aspetti generali -classificazione dei microrganismi - i virus I batteri: - struttura - classificazione - riproduzione - spore batteriche - tossine batteriche I funghi: -muffe e lieviti
Fattori che influiscono sulla crescita dei microrganismi	<ul style="list-style-type: none"> - temperatura - tempo - ossigeno - umidità - pH - luce
Tossinfezioni alimentari e contaminazione biologica degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> - tossinfezioni alimentari in senso stretto - infezioni alimentari - intossicazioni alimentari - modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni
Principali batteri responsabili delle tossinfezioni	<ul style="list-style-type: none"> - Salmonelle - Stafilococchi -Clostridium botulinum - Clostridium perfringens -Listeria monocytogenes -principali malattie infettive trasmesse dagli alimenti



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915

e-mail nurho30008@istruzione.it - PEC nurho30008@pec.istruzione.it - <http://www.ipsar.gov.it>

I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219

Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

Igiene professionale	<ul style="list-style-type: none">- pacchetto igiene-igiene del personale- igiene dei locali-igiene delle attrezzature-operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione- sistema di controllo HACCP
Conservazione degli alimenti	<ul style="list-style-type: none">-finalità e metodi di conservazione- alterazione degli alimentiMetodi fisici di conservazione:-bassa, alta e alta rapida pastorizzazione- sterilizzazione classica e sistema UHT- refrigerazione-congelamento e surgelazione- concentrazione, essiccazione e liofilizzazione- irradiazione-atmosfera controllataMetodi chimici di conservazione:-conservanti naturali e conservanti artificialiMetodi fisico-chimici di conservazione:-affumicamentoMetodi biologici di conservazione:- le fermentazioni
Cottura degli alimenti	<ul style="list-style-type: none">-la storia- meccanismi di trasmissione del calore- principali tecniche di cottura-modificazioni dei principi nutritivi per effetto della cottura- aspetti positivi e negativi della cottura

Tortolì 12/06/2018

La docente
Delia Usai



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915
e-mail nurho30008@istruzione.it - PEC nurho30008@pec.istruzione.it - <http://www.ipsar.gov.it>
I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219
Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142
Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135