

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE
BONGHI LUCERA (FG)**

PIANO DI LAVORO SVOLTO DAL PROF. ANTONIO VITACCHIONE

MATERIA: Scienza e cultura dell'alimentazione Classe IV sez.D a.s. 2017/2018

MODULO n. 1: Principi nutritivi: macronutrienti

Unità didattiche: Classificazione dei glucidi, protidi e lipidi; classificazione delle proteine, classificazione dei lipidi, cere, steroidi e gliceridi. Gli AGE. HDL e LDL. Fabbisogno e funzioni dei glucidi, proteine e lipidi.

MODULO n. 2: principi nutritivi: micronutrienti

Unità didattiche: Le vitamine (vitamine liposolubili: A, D, K, E; vitamine idrosolubili: (B₁, B₂, PP, B₅, B₆, H, B₉, B₁₂, C); Aspetti generali dei Sali minerali, classificazione e funzioni.

MODULO n. 3: La filiera e la qualità agroalimentare

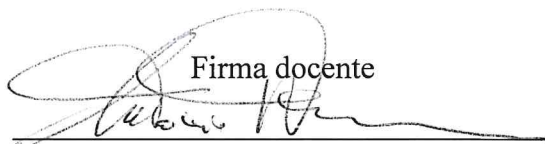
Unità didattiche: L'agricoltura e l'allevamento convenzionale; L'agricoltura biodinamica e biologica; l'allevamento biologico; gli organismi di controllo nella produzione biologica; l'agricoltura integrata; la politica agricola in Europa; l'agricoltura multifunzionale; l'agriturismo; il concetto di filiera; la rintracciabilità di filiera; la qualità dei prodotti agroalimentari; le etichette; etichettatura dei prodotti di qualità.

MODULO n 4: la sicurezza alimentare

Unità didattiche: Contaminazione chimica degli alimenti; contaminazione fisica degli alimenti; contaminazione biologica degli alimenti; La sicurezza degli alimenti; la food safety in Europa; Sicurezza e igiene degli alimenti; piano HACCP; il controllo ufficiale degli alimenti. Le frodi alimentari.

Lucera, li

Firma docente



Firma alunni



Smia Lese