


Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>		

ANNO SCOLASTICO	2022-2023
CLASSE	1A
MATERIA	Alimentazione
DOCENTE	Santagati

## UDA interdisciplinare

Sicurezza e igiene nell'ambiente di lavoro

“Il profumo del pane” Pane e farine della tradizione Lombarda.

### UDA:

#### I pericoli che si nascondono dietro gli alimenti


- Differenza tra rischio e pericolo;
- Pericoli fisici, biologici e chimici;
- Microorganismi: definizione, patogeni, alterativi e di utilizzo tecnologico;
- Crescita dei microrganismi e fattori che la influenzano;
- Elementi basilari relativi alla profilassi delle principali tossinfezioni alimentari;
- Distinzione tra tossinfezioni, infezioni, intossicazioni e infestazioni;

#### Igiene e sicurezza in un ristorante

- Igiene del personale, delle mani, degli indumenti, dei locali, delle attrezzature;
- Operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione;
- HACCP, CCP.

#### Il cibo non è se non è per tutti

- Definizione di alimento e merceologia;
- classificazione dettagliata degli alimenti secondo fonte (animale, vegetale, minerale)
- composizione e funzione (energetica, plastica, regolatrice);
- conservazione (freschi, semi-freschi e conservati); -provenienza geografica e territorio (Km0, esotico);
- cenni a etichettatura e calorie.

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>	Versione 05 aprile 2023	

### I macro nutrienti

- Concetti fondamentali di chimica: atomo, molecola, legami chimici primari e secondari, l'acqua, gli ioni, il pH;
- concetto di materia e energia e principali unità di misura,
- Distinzione tra macro e micronutrienti;
- Proteine: struttura primaria, secondaria, terziaria, quaternaria, funzione, valore biologico e fonti alimentari;
- Carboidrati: distinzione tra carboidrati semplici e complessi, funzione e fonti alimentari;
- Lipidi. Acidi grassi saturi e insaturi, colesterolo.

### I micronutrienti

- vitamine e sali minerali e alimenti che li contengono e funzioni

### EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

Spreco alimentare  
Spreco nella ristorazione

Menaggio, \_\_\_\_\_

FIRMA DEGLI ALUNNI

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

FIRMA DOCENTE

Simona Santagati