

PROGRAMMA FINALE DEL DOCENTE

DOCENTE	Nicolosi Calogera Maria	DISCIPLINA	Scienze degli alimenti
ISTITUTO	IPEOA	CLASSE	1
MODULO 1 Le abitudini alimentari			
<p>Alimentazione: significato del termine, distinzione tra alimentazione e nutrizione; Dalla fame alla sazietà; Storia dell'alimentazione; Cibo e cucina: Patrimonio dell'Umanità; Cibo e religione; Fattori ambientali che influenzano le abitudini alimentari</p>			
MODULO 2 Pericoli biologici, fisici e chimici			
<p>Alimenti: sostanze nutritive e non, contaminanti, Contaminazioni: biologiche, chimiche, fisiche Microorganismi classificazione Virus: struttura e ciclo riproduttivo Batteri struttura, riproduzione e classificazione. Le spore batteriche Funghi muffe e lieviti, la fermentazione.</p>			
MODULO 3 Igiene nella ristorazione e sistema HACCP			
<p>Igiene del personale; Igiene delle mani e degli indumenti; Igiene dei locali: cucina; dispensa; sala da pranzo; servizi igienici; eliminazione dei rifiuti e delle attrezzature; Operazioni di pulizia: pulizia, disinfezione, disinfestazione Parassiti da combattere Sistema di controllo HACCP I 7 principi</p>			
MODULO 4 Concetti fondamentali di chimica			
<p>Materia: massa; volume; energia; fenomeni fisici e chimici Stati di aggregazione della materia: passaggi di stato Sostanze pure: elementi e composti Tavola periodica degli elementi; Atomi e molecole; numero e peso atomico Legami chimici: legame ionico, covalente, legami secondari Formule chimiche: grezza, di struttura e razionale Reazioni chimiche: irreversibile, reversibile, di sintesi, di analisi, di scambio semplice, di doppio scambio Soluzioni; Acidi, basi e Sali: PH Chimica organica: composti organici binari, ternari quaternari; gruppo funzionale; molecole biologiche</p>			

Il Docente
 Calogera M. Nicolosi

Gli allievi rappresentanti di classe