

IIS "A. Farnese" sede IPSEOA Caprarola (VT)

Anno scolastico 2021-2022

Programma di Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Classe IV B Accoglienza Turistica

Prof. Custodi Alessandro

	Moduli	Tempo	Obiettivi	Contenuti
1	La Qualità Alimentare, il controllo della Qualità ed i Marchi di Qualità	Settembre  Ottobre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrivere il concetto di qualità totale</li> <li>- Individuare gli aspetti multifattoriali qualitativi di un prodotto alimentare</li> <li>- Riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti certificati a livello europeo e nazionale</li> <li>- Conoscere le produzioni agroalimentari in Italia</li> <li>- Conoscere i benefici dell'alimentazione Biologica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'alimentazione ed i marchi di Qualità</li> <li>- Marchi di qualità Italiani</li> </ul>
2	La Sicurezza Alimentare	Gennaio  Febbraio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere e confrontare la differenza tra food security e food safety</li> <li>- Descrivere le basi della normativa europea in materia di sicurezza alimentare</li> <li>- Conoscere i principi e le finalità dei manuali di buone prassi igieniche</li> <li>- Individuare possibili errori umani nella manipolazione degli alimenti e i rischi per la salute</li> <li>- Conoscere il sistema HACCP</li> <li>- Distinguere le diverse tipologie di frodi commerciali/alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'Igiene negli ambienti ristorativi</li> <li>- Cenni sul Sistema HACCP</li> </ul>
3	Le Contaminazioni Fisiche e Chimiche degli Alimenti	Febbraio  Marzo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrivere le principali cause di contaminazione degli alimenti</li> <li>- Valutare i principali effetti che possono avere i differenti tipi di contaminanti sulla salute umana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le Contaminazioni Fisiche: corpi estranei ed inquinamento radioattivo</li> <li>- Le Contaminazioni Chimiche: pesticidi, fertilizzanti, pratiche zootecniche, metalli pesanti, contenitori per alimenti.</li> </ul>
4	Le Contaminazioni Biologiche degli Alimenti	Marzo  Aprile	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmesse con gli alimenti</li> <li>- Conoscere le caratteristiche delle principali tossinfezioni e parassitosi</li> <li>- Associare agenti patogeni e relative malattie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Generalità su virus, batteri, funghi microscopici e parassiti</li> <li>- Principali Malattie da contaminazione biologica degli alimenti</li> </ul>
5	L'Etichettatura degli Alimenti	Maggio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i regolamenti europei sulle etichette alimentari</li> <li>- Conoscere i principi della rintracciabilità degli alimenti</li> <li>- Conoscere le principali informazioni obbligatorie per legge riportate sulle etichette</li> <li>- Saper utilizzare tali informazioni per un uso personale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le Etichette Alimentari e Nutrizionali</li> <li>- Normativa europea sull'etichettatura</li> </ul>

Caprarola, li 11/06/2022

Firma del docente:

Custodi Alessandro