

PROGRAMMA MINIMO

SCIENZA degli ALIMENTI

CLASSE II

AREA TEMATICA: LE BASI DELLA NUTRIZIONE

UDA 8: L'acqua e i Sali minerali

Caratteristiche fisico-chimiche dell'acqua

Il ciclo dell'acqua

Acqua e nutrizione

Aspetti generali e funzioni dei sali minerali

Principali macroelementi e microelementi

AREA TEMATICA: ALIMENTI E BEVANDE

UDA 14: Le Bevande

Acque destinate al consumo umano

Acque potabili

Potabilizzazione delle acque

Durezza dell'acqua

Acque di sorgente e acque minerali

- durezza,
- residuo fisso
- saper leggere l'etichetta

Bevande Analcoliche

- bibite, succhi e bevande di frutta

Bevande Nervine

- Il caffè, il tè, il cacao e la cioccolata, caratteristiche nutritive

Bevande Alcoliche

- Classificazione, effetti dell'alcol
- Alcolismo

AREA TEMATICA: IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

UDA 1: Pericoli biologici, fisici e chimici

Classificazione microrganismi

- virus
- batteri
- lieviti e muffe

Fisiologia batterica

Azione dei microrganismi sull'uomo

Vie di trasmissione di patologie alimentari

Principali malattie da contaminazione microbiologica

- tossinfezione da stafilococco
- salmonella
- botulino
- Epatite A