ANNO SCOLASTICO	2024/2025
CLASSE	1A
MATERIA	Alimentazione
DOCENTE	Santagati

Unità di Apprendimento 1
Sicurezza e igiene nei servizi ristorativi

• Riconoscere le contaminazioni di tipo fisico, chimico e biologico;
• Individuare le differenze tra contaminazione diretta, indiretta e crociata;
• Seguire comportamenti adatti a prevenire le principali forme di contaminazione biologica degli alimenti;
• Osservare una adeguata igiene della persona, dell'ambiente di lavoro e delle attrezzature;
• Impostare sotto supervisione i criteri di applicazione del piano HACCP. • Le contaminazioni nella filiera agroalimentare.
• Microrganismi e fattori di sviluppo microbico.
• Le malattie da contaminazione biologica degli alimenti.
• Igiene nella ristorazione e sistema HACCP.

Unità di apprendimento 2 "Le basi della nutrizione"
Titolo: I glucidi.

Conoscenze: proprietà , classificazione, funzioni e fabbisogno dei glucidi. Abilità : - conoscere le principali fonti alimentari; - comprendere l'importanza nutrizionale.

Titolo: I protidi

Conoscenze: proprietà , classificazione, funzioni e fabbisogno dei protidi. Abilità : - conoscere le principali fonti alimentari; - comprendere l'importanza nutrizionale. Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: I lipidi.

Conoscenze: proprietà , classificazione, funzioni e fabbisogno dei lipidi. Conoscere le principali fonti alimentari; - comprendere l'impatto negativo che l'eccesso nel consumo di grassi

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI
Raccolta differenziata

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

UDA interdisciplinare
Uscite didattiche
Attività di laboratorio di scienze degli alimenti

Menaggio,28 /05/2025

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Simona Santagati

_____

_____