



Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501

e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

sito internet www.alberghieroerice.edu.it



PROGRAMMA SVOLTO

Anno scolastico 22/23

Disciplina: scienza e cultura dell'alimentazione

Classe 5^ ACCOGLIENZA TURISTICA

1. Principali caratteristiche della cucina del nord, centro e sud Italia, qualità e marchi

- qualità degli alimenti
- i marchi di qualità
- caratteristiche delle principali cucine regionali italiane

2. Contaminanti, Allergie, intolleranze alimentari

- contaminanti chimici, fisici e biologici
- le principali malattie a trasmissione alimentare
- allergie e intolleranze
- regolamento 1169/11 e gestione allergeni

2. HACCP

- Igiene dei locali del personale e delle attrezzature
- il sistema HACCP

3. Dieta, cenni di bioenergetica

- la sana alimentazione (linee guida 2018) e dieta mediterranea
- principi di dietetica e bioenergetica
- le diete in età e condizioni fisiologiche diverse

4. dietoterapia, malattie connesse all'alimentazione: malattie cardiovascolari, diabete e tumori

- dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie