ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA – SASSARI

Via Cedrino, 1 - 07100 SASSARI Tel. 079/2590077 Fax 079/2590143

Programma classe 5^ **Anno scolastico 2026/27**

Indirizzo: Accoglienza Turistica
Materia: **Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

Testo adottato	autore:	ALMA PLAN
	titolo:	La nuova alimentazione- Vol. triennio
	editore:	ELI
	ISBN:	9788894988666

Prospetto UDA

	UDA	Argomenti
5	**L'alimentazione nelle culture europee ed extraeuropee**	**Le culture alimentari** • Le culture alimentari europee • La cucina cinese • La cucina indiana • La cucina giapponese • La cucina araba • La cucina americana • Comportamenti, abitudini, stili di acquisto e di consumo • Valore culturale del cibo • Tecniche di comunicazione interculturali
		Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni • L'alimentazione nella religione ebraica • L'alimentazione nella religione cristiana • L'alimentazione nella religione islamica • L'alimentazione nelle religioni orientali
6	**Qualità e sicurezza alimentare**	**La qualità del prodotto alimentare** • Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto • Criteri per riconoscere i prodotti tipici e tutelarli
		La sicurezza alimentare • Che cosa si intende per sicurezza alimentare • La strategia europea per la sicurezza alimentare • Il Pacchetto Igiene

6	**Qualità e sicurezza alimentare**	• La rintracciabilità • L'etichettatura dei prodotti alimentari (aspetti normativi, grafici e indicazioni obbligatorie) • Le frodi alimentari • Le diverse tipologie di produzione e i tipi di legame
		L'HACCP e l'igiene professionale • L'autocontrollo e il sistema HACCP • L'igiene nella ristorazione (personale, locali e attrezzature)
		La contaminazione degli alimenti • La contaminazione fisica • La contaminazione chimica (prodotti fitosanitari, contaminazione da contenitori, contaminazione da radionuclidi, contaminazione da metalli) • La contaminazione biologica (fattori causali e prevenzione, modalità di trasmissione, sintomi e diagnosi delle malattie trasmesse da alimenti, batteri e virus, parassiti, muffe, malattie da prioni)

<u>Obiettivi minimi suddivisi in UDA</u>

UDA	Obiettivi minimi
5	• Conoscere le consuetudini alimentari nelle culture più diffuse. • Conoscere le consuetudini alimentari nelle grandi religioni ed il valore del cibo come simbolo religioso.
6	• Conoscere i criteri di qualità e sicurezza alimentare. Garantire e riconoscere la sicurezza di un prodotto alimentare. • Saper riconoscere i prodotti tipici e tutelarli. • Conoscere il sistema HACCP e le norme igieniche nella ristorazione. • Saper classificare e valutare i fattori di rischio delle tossinfezioni.

I candidati privatisti sono invitati a prendere contatti con il Docente della Disciplina per ulteriori ragguagli sul programma

Il Dipartimento di Scienze