



I.I.S.
PAOLO FRISI
MILANO

PROGRAMMI SVOLTI

***a.s.
2021/2022***

ALLEGATO

Classe 5[^]E cuc

IP diurno

Programmi svolti con esempi di materiali preordinati all'avvio del colloquio

CLASSE V €

PROGRAMMA DI IRC ANNO SCOLASTICO 2021/2022

La persona e la società:

I principi della dottrina sociale della Chiesa a partire dal commento di alcuni nn. della "Dottrina sociale della Chiesa" - Approfondimento di alcuni problemi sociali mediante l'utilizzo di materiale audio-visivo: la povertà ("The Millionaire"); la droga ("Blow"); la mafia ("Gran Torino"); razzismo ("12 anni schiavo") – La schiavitù interiore: fondamenti di Teologia morale.

Convivenza, Matrimonio, Famiglia:

Le attuali trasformazioni della famiglia: famiglie monoparentali, famiglie ricostituite, famiglie personali, famiglie lunghe, famiglie di fatto, famiglie affidatarie e famiglie adottive.

La specificità del Matrimonio cristiano a partire dal commento di alcuni cann. del "Codice di Diritto Canonico".

BIBLIOGRAFIA

Como A., Clemente E., Danieli R., *Il Laboratorio delle Scienze Umane e Sociali*, Pearson.

Pontificio Consiglio della Giustizia e della Pace, *Compendio di Dottrina sociale della Chiesa*, Libreria Editrice Vaticana.

Arrieta J. I., *Codice di Diritto Canonico e leggi complementari commentato*, Colletti a San Pietro Editore.

Appunti forniti dal docente.

TESTI E DOCUMENTI

"La persona umana e i suoi diritti" tratto da Pontificio Consiglio della Giustizia e della Pace, *Compendio di Dottrina sociale della Chiesa*, Libreria Editrice Vaticana, pp.58-86.

"I principi della dottrina sociale della Chiesa" tratto da Pontificio Consiglio della Giustizia e della Pace, *Compendio di Dottrina sociale della Chiesa*, Libreria Editrice Vaticana, pp.87-108.

"Titolo VII: Il Matrimonio" tratto da Arrieta J. I., *Codice di Diritto Canonico e leggi complementari commentato*, Colletti a San Pietro Editore, pp. 695-777.

DATA 2/4/22

FIRMA STUDENTI Alice Costantino
Federica Nardone

FIRMA DOCENTE Roberto Coppiaro

Docente: Prof. Andrea Baiocco

Classe: 5E Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera,

Disciplina: Italiano

Anno scolastico: 2021/2022

- *Inquadramento storico, sociale e politico dell'800 e del '900, introduzione a Positivismo, Naturalismo, Verismo*

- Giovanni Verga, vita e opere. Le novelle di «Vita dei campi»: «Rosso Malpelo», «Cavalleria rusticana». Il narratore popolare, l'impersonalità e l'artificio della regressione. Il ciclo dei vinti: estratti da «I Malavoglia»: «La famiglia Toscano», «Le novità del progresso viste da Aci Trezza»

- *Il Decadentismo*

- Gabriele D'Annunzio, vita e opere, edonismo e cultura del superuomo, il rapporto con il Fascismo. Estratto da «Il piacere»: «Il ritratto dell'esteta».

- Giovanni Pascoli, vita e opere. La poetica del fanciullino e il suo mondo simbolico. «Àrano», «Il lampo», «Il tuono», «X agosto», «La cavalla storna»

- *Il Romanzo europeo*: «Il processo» di Franz Kafka, «Eveline» da «Gente di Dublino» di James Joyce, «Anna Karenina» di Lev Tolstoj.

- Italo Svevo, vita e opere. La psicoanalisi. «La coscienza di Zeno»

- Luigi Pirandello, vita e opere. L'umorismo. «Il treno ha fischiato» (da «Novelle per un anno»), «Il fu Mattia Pascal», «Uno, nessuno, centomila», «Sei personaggi in cerca d'autore».

- *L'età contemporanea: l'Ermetismo, il Post-moderno*

- Giuseppe Ungaretti, vita e opere. «San Martino del Carso», «I fiumi». Poesie di guerra: «Vegli», «Fratelli», «Soldati»

- Umberto Saba, «La capra», «Ulisse»; Salvatore Quasimodo, «Ed è subito sera»

- *Narratori italiani fra le due Guerre:*

Dino Buzzati, «Il deserto dei tartari»(*)

- *La poesia:*

- Eugenio Montale, vita e opere. «I limoni», «Meriggiare pallido e assorto», «Spesso il male di vivere ho incontrato», «Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale».

- *Il romanzo italiano contemporaneo:*

Giuseppe Tomasi di Lampedusa, «Il Gattopardo»(*), Carlo Emilio Gadda, «Quer pasticciaccio brutto de via Merulana»(*), Leonardo Sciascia, «Il giorno della civetta»(*)

- *Il teatro del Novecento:*

Bertolt Brecht, «L'opera da tre soldi», Samuel Beckett, «Aspettando Godot»(*)

(*) Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe.

Libro di testo: Paolo di Sacco, «Chiarelettere» 3, Bruno Mondadori

Materiali proposti (estratti da):

G. Verga, «I Malavoglia», «Rosso Malpelo»

G.D'Annunzio, «Il piacere»

G.Pascoli, «X agosto», «La cavalla storna», «Àrano», «Il lampo», «Il tuono»

I.Svevo, «La coscienza di Zeno»

L.Pirandello, «Il treno ha fischiato», «Il fu Mattia Pascal», «Uno, nessuno, centomila»

G.Ungaretti, «San Martino del Carso», «I fiumi», «Fratelli»

E.Montale, «I limoni», «Meriggiare pallido e assorto», «Spesso il male di vivere ho incontrato»

Dino Buzzati, «Il deserto dei Tartari»

Milano, 6 maggio 2022

L'insegnante



I rappresentanti di classe

Alice Corotiglio

Francesca Marchese

Docente: Andrea Baiocco

Classe: 5E - Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione enogastronomia

Disciplina: Storia

Anno scolastico: 2021-2022

IL NOVECENTO: L'INIZIO DEL SECOLO E LA GRANDE GUERRA

- L'Italia di Giolitti, l'Europa di inizi '900, alleanze e tensioni tra le Nazioni, lo scoppio della Prima Guerra Mondiale, la carneficina della guerra di trincea, la svolta del 1917, la Rivoluzione Russa.

IL TORMENTATO DOPO GUERRA

Le eredità del conflitto dopo la pace di Versailles, l'economia di massa e la produzione industriale di consumo (taylorismo, fordismo), la situazione in Italia e Germania, la crisi della democrazia.

I TOTALITARISMI

Democrazie sotto attacco : l'avvento del Fascismo e del Nazismo, la crisi del 1929, il *New Deal* e l'accelerazione delle dittature,

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Le aggressioni e le violenze di Fascismo e Nazismo. La volontà di rivalsa tedesca dopo il trattato di Versailles. Il dominio nazista e la *Shoah*. Un conflitto mondiale. Il crollo dell'Asse, il disastro italiano, gli sbarchi degli Alleati, la Resistenza. La fine del conflitto e l'era atomica.

LO SVILUPPO DEL DOPOGUERRA E LA GUERRA FREDDA(*)

Il difficilissimo strascico del conflitto. Il mondo diviso in due : la Guerra Fredda e i conflitti locali usati dalle Superpotenze. L'Italia dalla Monarchia alla Repubblica. Le tensioni degli anni '50 e '60. Il miracolo economico e l'età industriale e meccanizzata.

L'ETÀ POSTINDUSTRIALE(*)

Il Capitalismo, il neoliberismo, le tensioni sociali, le conquiste dello stato sociale. La situazione critica in Italia : il terrorismo e gli anni di piombo. La svolta : la nuova URSS di Gorbacev, la caduta del muro di Berlino e la fine dei regimi comunisti nell'est Europa. La fine del mondo bipolare.

(*) Si prevede di svolgere l'argomento dopo la pubblicazione del documento di classe.

Libro di testo: AA.VV. – Capire la storia – vol. 3 . – Bruno Mondadori

Materiali: immagini: la produzione industriale in una fabbrica inglese durante la Prima Guerra Mondiale – catena di montaggio - donne al lavoro – Fascismo – Nazismo – Totalitarismi – L'Europa divisa: la cortina di ferro – l'era atomica

Milano, 6 maggio 2022

L'insegnante



Le rappresentanti di classe

Alice Costigli
Francesca Miranda

Docente: Prof.ssa Mancuso Carla Katia

Classe: 5E Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (articolazione enogastronomia)

Disciplina: Matematica

Anno scolastico: 2021-2022

Programma svolto:

- **Equazioni di secondo grado intere:** soluzione di equazioni di secondo grado intere, significato del Delta
- **Equazioni fratte:** Condizioni di esistenza, soluzione di equazioni fratte
- **Disequazioni di secondo grado intere:** risoluzione con il metodo grafico (studio della Parabola)
- **Disequazioni fratte:** studio dei segni
- **Funzioni reali di variabile reale:**
 - ✓ Definizione e classificazione.
 - ✓ Funzioni polinomiali: razionali, irrazionali, intere e fratte.
 - ✓ Studio del dominio e degli zeri della funzione
 - ✓ Studio del segno della funzione
 - ✓ Rappresentazione sul piano cartesiano del dominio, dei punti di intersezione con gli assi, e del segno della funzione
- **Limiti** di una funzione: forma di indecisione infinito/infinito
- **Asintoti Verticali e Orizzontali**
- **Grafico probabile di una funzione**
- **Derivata** di funzioni polinomiali. Calcolo di derivate: funzioni polinomiali intere e fratte. Calcolo dei punti stazionari: minimi e massimi di una funzione. Studio degli intervalli di crescita e decrescenza
- **Studio di semplici funzioni razionali intere e fratte:** rappresentazione del grafico di una funzione (*)

(*) Si prevede di svolgere questo argomento dopo la pubblicazione del documento di classe.

Libro di testo: *Nuova Matematica a colori*, Edizione Gialla, secondo biennio, L. Sasso, Petrini Editore.

Materiale proposto, prodotto dal docente:

- Interpretazione di un grafico per lo studio della continuità/discontinuità della funzione (e di eventuali punti di discontinuità), del segno della funzione, dei punti di intersezione con gli assi e di eventuali asintoti Orizzontali e Verticali.
- Interpretazione di un grafico per lo studio degli intervalli in cui la funzione è crescente/decrescente, dei punti stazionari, e di eventuali punti di minimo e massimo.

Milano, 6 maggio 2022

Il Docente

I Rappresentanti

Docente: Gaetano Marialucrezia

Classe: 5 E Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione enogastronomia

Disciplina: Lingua Inglese

Anno scolastico: 2021-2022

Argomenti trattati:

Grammar revision

Unit 1: The Catering Industry

- The world of Hospitality
- Commercial and Welfare Catering
- Types of Restaurants
- The Restaurant: location and layout
- Service and facilities

Unit 8: Menu Planning

- What's in a menu
- Menu formats
- Types of menu
- Breakfast, lunch and dinner menus
- Buffet menus

Unit 9: Diet and Nutrition

- Healthy eating
- The Mediterranean diet
- Other types of diet
- Alternative diets
- Teen and sports diet
- Special diet for food allergies and intolerances

Unit 10: Safety procedures

- Food safety and food quality
- Haccp
- Haccp principles

- Food contamination
- Risks and preventive measures
- Food preservation
- Workplace safety

Culture :

- The United Kingdom
- English-Speaking World : Canada, South Africa, India, Australia

Libro di testo: Mastering Cooking & Service, Catrine Elen Morris with Alison Smith, Editore ELI

Materiali proposti

1. Immagine Types of catering (dal libro di testo Mastering Cooking & Service, pag.11)
2. Immagine Menu formats (dal libro di testo Mastering Cooking & Service, pag.141)
3. Immagine The Mediterranean Diet (dal libro di testo Mastering Cooking & Service, pag.156)
4. Immagine Gluten free (dal libro di testo Mastering Cooking & Service, pag.164)
5. Immagine Haccp (dal libro di testo Mastering Cooking & Service, pag.174)

Milano, 3 Maggio 2022

FIRMA STUDENTI

Alice Costigli
Francesca Minola

FIRMA DOCENTE

Manuela (f) es

Docente: Prof.ssa Feola Antonella

**Classe: 5E Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera,
articolazione enogastronomia**

Disciplina: Lingua e cultura Francese

Anno scolastico: 2021-2022

Introduzione allo studio della lingua francese

Verbo essere, avere, giorni della settimana, alfabeto e regole di pronuncia

Les articles définis et indéfinis, la formation du féminin et du pluriel

Le présent indicatif des verbes du premier groupe et particularités d'orthographe.

Le présent indicatif des verbes du premier groupe et particularités d'orthographe.

C'est vs Il est

Vidéo: La mise en place.

Vidéo: La France, un pays unique au monde!

Les verbes du deuxième groupe

Les verbes irréguliers aller, faire, venir.

Forme affirmative, négative et interrogative.

Le secteur de l'hôtellerie-restauration et le personnel.

Le restaurant: les locaux et les équipements

Bars et restaurants typiquement français

Comment promouvoir son entreprise

Qu'y a-t-il au menu?

Les menus spéciaux: enfant et religieux.

Régimes et alimentation: les aliments bons pour la santé.

Les aliments biologiques et les OGM.

Le régime méditerranéen.

Le crudovorisme, le frutarien, le régime dissocié.

Itinéraire gastronomique français. Le Grand-Est et PACA

Itinéraire gastronomique français. Bretagne et Auvergne-Rhône-Alpes

Les allergies et intolérances alimentaires

Le régime alimentaire pour coeliaque.

Comment devenir chef de cuisine

Les troubles du comportement alimentaire

L'alimentation du sportif

Spécialités gastrostronomiques françaises

La cuisine provençale : dix plats traditionnels

Spécialités gastronomiques des DROM et de COM
Quelques préparations phare: origines et anecdotes
Le repas traditionnel de Paques
Les festivals gastronomiques

Libro di testo: Gourmet oenogastronomie, Edizione Eli, C. Duvallier, 2016.

Materiali proposti:

1. Immagine della piramide alimentare della dieta mediterranea, tratta da *Gourmet oenogastronomie*, Edizione Eli, C. Duvallier, pp 80.
2. Immagine degli alimenti biologici, tratta da *Gourmet oenogastronomie*, Edizione Eli, C. Duvallier, pp 76.

Milano, 6 maggio 2022

L'insegnante

Antonella Fole

I rappresentanti di classe

Favreco Miranda
Alice Coratiglio

Classe 5E

Anno scolastico 2021/2022

Disciplina - scienze motorie

Docente Roccella Maurizio

Programma svolto

Le capacità condizionali

Esercizi a carattere generale:

- Esercitazioni capacità condizionali
- Mobilità articolare, resistenza, forza, velocità, coordinazione.
- esercitazioni di base per l'incremento delle capacità condizionali con ausilio di piccoli attrezzi: manubri, funicelle, step, palloni.

Attività sportiva:

- Pallavolo. Esercitazione fondamentali senza palla.
- Pallavolo. Esercizi fondamentali con palla, bagher, battuta, palleggio.
- Pallavolo. Materiale proposto: regolamento di gioco, il fair play, concetto di salute dinamica nella pratica sportiva, relazione sport-salute.
- Carta del fair play (allegato).

Il docente

Prof. *Roccella Maurizio*



Studenti rappresentanti.

Alice Coratiglio
Federica Moravia

Docente: Prof. Guido daniela

Classe: 5E servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Disciplina: Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

Anno scolastico: 2021 – 2022

- Il menu nella ristorazione commerciale
- Il menu nella ristorazione scolastica e sociale
- Gli stili alimentari in cucina
- Le allergie e le intolleranze alimentari in cucina
- Il regolamento UE 1169 /2011
- Il menu in caso di diabete e in gravidanza
- La contaminazione degli alimenti
- Il pacchetto igiene
- Il sistema HACCP
- Effetti della globalizzazione alimentare
- La qualità, le certificazioni ufficiali e non, la filiera corta e il biologico
- Cenni sulla conservazione mediante raffreddamento
- Le tecniche di catering
- Il banqueting
- Il buffet
- *Come redigere il curriculum Vitae
- *Uso del Web come risorsa nella ricerca di lavoro

Libro di testo: Cucinabile Top, casa editrice San Marco. A. Solillo – S. Palermo

Materiale digitale fornito dal docente

Materiali proposti:

Immagine I prodotti di gamma, tratta da slide autoprodotte

Immagine Banqueting, tratta da slide autoprodotte n 1

Immagine Catering, tratta da slide autoprodotte n 1

Immagine Cucina senza glutine, tratta da slide autoprodotte

Immagine I marchi di qualità, tratta da slide autoprodotte

Milano, 6 maggio 2022

I rappresentanti di classe

Fiora Azzurro
Alice Corradino

L'insegnante

Docente: Prof. Pergola Roberto

**Classe: 5E Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera,
articolazione enogastronomia**

Disciplina: Laboratorio Enogastronomia SALA e VENDITA

Anno scolastico: 2021-2022

Rapporti con i clienti

Il nostro prodotto: il servizio, fasi del servizio : prenotazione, accoglienza, presa della comanda, servizio prodotti, conto, commiato, regole fondamentali della gestione del reclamo.

La carta, strumento di vendita

Presentazione, aspetti tecnici e gestionali, indicazione strategiche, la carta delle vivande, regole ortografiche, il menù, la carta dei vini.

Gestione informatizzata dell'azienda

Presentazione, gestione del servizio, gestione cliente, gestione magazzino, l'hardware necessario.

Gestione degli acquisti

Acquisti di economato, approvvigionamento e fornitori, tipologia di prodotti, acquisto del vino

Costi e prezzi nella ristorazione

Perché calcolare, calcolare il food cost (prodotto, effettivo), prezzo di vendita (metodo fattore).

Valorizzazione dei prodotti tipici

Che cos'è il prodotto tipico, forze e debolezze del prodotto tipico, la tipicità come elemento strategico, i marchi di tutela dei prodotti.

Tecnica di degustazione e abbinamento del vino

Presentazione, terminologia AIS, esame visivo, olfattivo, gusto olfattivo, temperature del vino, abbinamento cibo-vino, metodo Mercadini, scheda AIS.

Distillazione, Acqueviti e liquori (*)

- Distillazione e acqueviti
- Brandy, Cognac, Armagnac, Grappa, Whisky, Vodka, Rum, Gin, Tequila, Calvados, Liquori

Durante l'anno gli alunni provenienti dai percorsi Regionali (IeFP) hanno sostenuto colloqui integrativi di allineamento di 1°,2°,4° anno.

Argomenti trattati : 1° e 2° anno la brigata, aree di lavoro, mise en place, stili di servizio, il bar, caffetteria. 4° anno la vite, la fermentazione alcolica, tecniche di vinificazione, produzione vini speciali, docg, doc, igt.

(*) Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe.

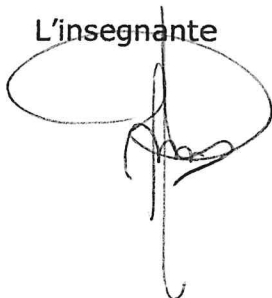
Libro di testo: Sala Bar e Vendita 4° e 5° anno articolazione enogastronomia, Ulrico Hoepli, O.Galeazzi.

Materiali proposti:

1. Immagine briefing prima del servizio, O.Galeazzi sala bar e vendita hoepli, pp 3.
2. Immagine Percorso di lettura O.Galeazzi sala bar e vendita hoepli, pp 43
3. Immagine Un estratto di carta dei vini O.Galeazzi sala bar e vendita hoepli, pp 52
4. Immagine prodotti tipici O.Galeazzi sala bar e vendita hoepli, pp 52
5. Scheda AIS tecnica di degustazione O.Galeazzi sala bar e vendita hoepli, pp 166

Milano, 6 maggio 2022

L'insegnante



I rappresentanti di classe

Alice Cocchi
Francesca Minerva

Nome e cognome del docente: Federica Sara Zollo

Classe 5E

a.s. 2021/2022

Disciplina insegnata **Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva**

- 1) Il mercato turistico e le sue dinamiche.
- 2) Tecniche di marketing turistico (operativo e strategico) e web marketing.
- 3) Business plan e gestione strategia.
- 4) Le filiere alimentari e i prodotti a chilometro zero.
- 5) Abitudini alimentari ed economia del territorio.
- 6) La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative.

Libro di testo adottato: "Gestire le imprese ricettive up – corso di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva", Stefano Rascioni, Fabio Ferriello – ed. Tramontana.

Materiali proposti:

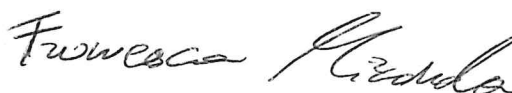
1. Immagine "La Via Francigena (dal libro di testo Gestire le imprese ricettive up, pag.69)
2. Immagine "Prodotti, gamma, linea, marchio del retail alimentare (rivista foodweb.it - <https://www.foodweb.it/2015/12/marca-2016-le-insegne-ripartono-bio-premium/>)
3. Immagine "Le leve del Mktg: le 4 P - Product, Price, Place e Promotion", (<https://www.ionos.it/digitalguide/online-marketing/vendere-online/il-marketing-mix/>)
4. Immagine "Web marketing" (dal libro di testo Gestire le imprese ricettive up, pag.111)
5. Immagine "Ma siamo proprio sicuri che..", sull'utilità e i danni della plastica, tratto dalla Repubblica del 31.10.2020.

Milano 6/5/2022

Firma del Docente



Firma dello studente



Docente: Prof.ssa Anna Cristina Osnaghi

Classe: 5E Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione enogastronomia

Disciplina: Scienza e cultura dell'Alimentazione

IIS Paolo Frisi Milano

Anno Scolastico 2021-2022

LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISIOLOGICHE:

- sana e corretta alimentazione
- la dieta nell'età evolutiva
- alimentazione del neonato e del lattante
- l'alimentazione complementare
- la dieta del bambino
- la dieta dell'adolescente
- la dieta dell'adulto
- la piramide alimentare
- la dieta in gravidanza e la dieta della nutrice
- la dieta nella terza età

• DIETE E STILI ALIMENTARI:

- diete e benessere
- stili alimentari
- la dieta mediterranea
- le diete vegetariane
- la dieta macrobiotica
- la dieta eubiotica
- la dieta nordica
- la dieta e lo sport

• LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI:

- le malattie cardiovascolari
- l'ipertensione arteriosa
- le iperlipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia) e l'aterosclerosi

• LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE:

- le malattie del metabolismo
- la sindrome metabolica
- il diabete mellito
- l'obesità
- iperuricemia e gotta
- l'osteoporosi

• ALIMENTAZIONE E TUMORI: (*)

- i tumori
- stile di vita e rischio tumorale
- sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti

• DISTURBI ALIMENTARI: (*)

- anoressia nervosa
- bulimia nervosa
- disturbo da alimentazione incontrollata

• ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:

- le reazioni avverse al cibo
- le reazioni tossiche
- le allergie alimentari
- le intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria, celiachia)
- la diagnosi delle allergie e delle intolleranze
- allergie, intolleranze ristorazione collettiva

• ALIMENTAZIONE E RISTORAZIONE

- la ristorazione commerciale
- la ristorazione di servizio (norme di sicurezza, servizio di gestione ed erogazione dei pasti, tipi di legame, formulazione dei menu e qualità percepita)
- la mensa scolastica

- la mensa aziendale
- la ristorazione nelle case di riposo
- la ristorazione ospedaliera
- NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI.
 - alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti
 - alimenti arricchiti ed alleggeriti
 - alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
 - gli integratori alimentari
 - gli alimenti funzionali
 - i novel foods
 - gli alimenti geneticamente modificati
 - i "superfoods"
- CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI:
 - la contaminazione degli alimenti
 - le micotossine
 - gli agrofarmaci ed i farmaci veterinari
 - sostanze cedute da materiali oggetti a contatto con gli alimenti
 - metalli pesanti e radionuclidi
- CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI:
 - le malattie trasmesse dagli alimenti
 - i prioni, i virus, i batteri, i funghi microscopici
 - i fattori ambientali e la crescita microbica
 - le tossinfezioni alimentari e le parassitosi intestinali
- QUALITA' DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE
- LE FRODI ALIMENTARI
- CERTIFICAZIONE DI QUALITA' E SISTEMA HACCP

(*) si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe

Libro di testo: Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Edizione Poseidonia Scuola, A Machado

Materiali Proposti:

1. Doppia Piramide Alimentare, tratto dal libro di testo
2. Curva dell'Indice Glicemico, tratto dal libro di testo
3. Schema di sviluppo delle allergie, tratto dal libro di testo
4. Schema dei DCA, tratto dal libro di testo
5. Tipi di legume, tratto dal libro di testo

Milano, 6 Maggio 2022



L'Insegnante

Le rappresentanti di classe