

CONTENUTI MINIMI DI Scienza degli alimenti

CLASSE: 4^a Cucina, Sala e Pasticceria

Anno Scolastico 2023/2024

UDA 1. Principi nutritivi e biomolecole

- Funzione nutrizionale dei principi nutritivi: glucidi, lipidi, proteine, vitamine, sali minerali, acqua

UDA 2. Conservazione e cottura degli alimenti

- Tecniche di conservazione degli alimenti
- Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti

UDA 3. Sicurezza degli alimenti

- Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.
- Le contaminazioni alimentari e la problematica degli additivi alimentari.