

CONTENUTI TRATTATI	
MODULO	CONTENUTI
1.	COSA SONO GLI ALIMENTI, GRUPPI DI ALIMENTI, PIRAMIDE ALIMENTARE E AMBIENTALE, TABELLA DI COMPOSIZIONE CHIMICA ED ENERGETICA DEGLI ALIMENTI PER 100g O 100 ml. CENNI SULLA CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE LEGATA ALLA CONVIVIALITÀ COME PREREQUISITO NELLA PIRAMIDE ALIMENTARE.
2.	PERCHÈ GLI ESSERI VIVENTI, UOMINI E MICRORGANISMI PATOGENI, MANGIANO. MACRO E MICRO NUTRIENTI, ENERGIA. CALCOLO CALORICO A PARTIRE DALLA GRAMMATURA DEI MACRONUTRIENTI. IL RUOLO DELL'ACQUA NELLE REAZIONI BIOCHIMICHE. CENNI SULLA DIGESTIONE COME MECCANISMO DI APPROVVIGIONAMENTO DEI MACRO E MICRO NUTRIENTI, AG E AA ESSENZIALI.
3.	RICONOSCERE LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E LA RINTRACCIABILITÀ
4.	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO E METODO HACCP: PREVENIRE, ELIMINARE O RIDURRE A LIVELLI ACCETTABILI I PERICOLI BIOLOGICI, CHIMICI E FISICI. CENNI ALLE MALATTIE DI ORIGINE ALIMENTARE.
5.	I PARAMETRI DI CONTROLLO DEI PATOGENI: COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI, A _w , OSSIGENO, PH, TEMPO/TEMPERATURA.
6.	LE MALATTIE TRASMESSE CON GLI ALIMENTI: INFEZIONI, INTOSSICAZIONI E TOSSINFEZIONI ALIMENTARI
7.	I CONCETTI DI RISCHIO, PERICOLO (EX REG UE 625/2017), CCP, VERIFICA, CONTROLLO, LIMITE CRITICO, MONITORAGGIO.
8.	LE INFORMAZIONI AI CONSUMATORI SUGLI IMBALLI E PRESSO IL LUOGO DI CONSUMO
9.	TECNOLOGIE DI PREPARAZIONI ED EVOLUZIONE DA PRIMATE A HOMO SAPIENS SAPIENS - CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI E CULTURA DEL CIBO. LE MODIFICAZIONI DEI MACRONUTRIENTI CON LE TECNICHE DI COTTURA.

NOME E COGNOME DEL DOCENTE	FIRMA DEL DOCENTE
PIETRO FELICE QUAGLIARIELLO	
NOME E COGNOME A STAMPATELLO DELL'ALUNNO	FIRMA LEGGIBILE DELL'ALUNNO