



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Buonarroti – Volta"

---

PROGRAMMA SVOLTO SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI  
MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

A.S.2024-2025

CLASSE5<sup>^</sup> SEZ.Z

ARTICOLAZIONE:PRODOTTIDOLCIARIARTIGIANALIEINDUSTRIALI

**MATERIA:**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI  
DEI PRODOTTI ALIMENTARI

**DOCENTE:** PROF.SSA SILVIA SORU



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Buonarroti – Volta"

---

**UDA1: LATRASFORMAZIONEDEGLIALIMENTI**

- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.
- Sezione 5: La conservazione degli alimenti
- Sezione 6: La cottura degli alimenti
- Sezione 7: I Nuovi prodotti alimentari.
- Ripasso di concetti relativi alla sicurezza alimentare e alle analisi microbiologiche da effettuare su prodotti dolciari, visti l'anno precedente.

**UDA2: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE**

- Sezione8: L'alimentazione nelle diverse fasi della vita
- Sezione9: Dieta Mediterranea

**UDA3: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE**

- Sezione12: L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari
- Sezione13: L'alimentazione nelle malattie metaboliche
- Sezione15: Allergie e intolleranze alimentari

**EDUCAZIONE CIVICA**

- Carne vera, carne sintetica, tutela dell'ambiente, gas serra, cambiamento climatico e sicurezza alimentare

Arbus, 06/06/2025

Il Docente

\_\_\_\_\_  
Gli Alunni  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_