

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE  
DI VELLETRI "UGO TOGNAZZI"**

**Programma svolto A. S. 19-20**

Classe: I C

Docente: Annalisa Nunziata

Testo: Alimentazione - ALMA

**Igiene alimentare e professionale**

**L'igiene degli alimenti**

Che cosa sono i contaminanti

La contaminazione degli alimenti

La contaminazione fisica, chimica e biologica

Che cosa sono i batteri e che cosa li caratterizza

Che cosa sono i virus

Che cosa sono i funghi

Che cosa sono i parassiti

Che cosa sono i prioni

Quali fattori influenzano la crescita dei microorganismi

Caratteristiche delle principali patologie alimentari causate da contaminazioni biologiche

Sistema HACCP (che cos'è il sistema HACCP; l'applicazione dell'HACCP; le fasi dell'HACCP)

Norme elementari per una corretta prassi igienica alimentare.

Norme su cui si fonda il sistema di autocontrollo HACCP

**L'igiene professionale**

Che cosa si intende per igiene nella ristorazione

Come si garantisce l'igiene del personale

Come va gestita l'igiene dei locali

Come va gestita l'igiene delle attrezzature

## **I macronutrienti energetici**

### **I glucidi**

Come si classificano i glucidi

I monosaccaridi con rilievo nutrizionale (glucosio, fruttosio, galattosio)

I disaccaridi con rilievo nutrizionale (saccarosio, maltosio, lattosio)

I polisaccaridi con rilievo nutrizionale (amido, glicogeno, cellulosa)

### **Le proteine**

Da che cosa sono costituite: gli amminoacidi

Le strutture delle proteine

La denaturazione proteica

La classificazione delle proteine

Gli amminoacidi essenziali

La complementazione proteica

Le funzioni delle proteine

Quanti e quali proteine vanno assunte

### **I lipidi**

Gli acidi grassi

I lipidi semplici: struttura e funzione

I lipidi complessi: struttura e funzione

Quanti e quali lipidi vanno assunti

## **I micronutrienti**

### **Le Vitamine**

Come si classificano le vitamine - Vitamine liposolubili e idrosolubili

Quali vitamine vanno assunte

Funzioni delle vitamine

### **I Sali minerali**

Come si classificano i sali minerali – macroelementi e microelementi

Quali Sali minerali vanno assunti

Funzione dei Sali minerali

## **L'acqua**

Che cosa rappresenta l'acqua

Quali acque sono destinate al consumo umano

Le proprietà dell'acqua.

Velletri, 9/06/2020

Prof.ssa Annalisa Nunziata