

I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"-Velletri
Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione

PROGRAMMA DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI
Anno Scolastico 2019-20

1G

DOCENTE: prof. SANDRO TIANO

MODULO 1: IGIENE e SICUREZZA ALIMENTARE

- I microrganismi: classificazione e principali categorie (virus, batteri, funghi microscopici e parassiti)
- Le contaminazioni alimentari;
- Fattori ambientali che regolano la crescita dei microrganismi
- Le principali malattie trasmesse dagli alimenti (salmonellosi, botulismo, stafilococchi)
- L'igiene del personale, dei locali e delle attrezzature;
- L'HACCP.

MODULO 2: MACRONUTRIENTI E MICRONUTRIENTI

- Glucidi: (le caratteristiche generali, classificazione, aspetti alimentari e nutrizionali, fabbisogno glucidico);
- Protidi: (le caratteristiche generali, classificazione, aspetti alimentari e nutrizionali, fabbisogno proteico);
- Lipidi: (le caratteristiche generali, classificazione, aspetti alimentari e nutrizionali, fabbisogno lipidico);
- Vitamine e sali minerali: aspetti generali;
- L'acqua: caratteristiche chimico-fisiche.

Velletri, 12 giugno 2020

Il Docente

Sandro TIANO