

IPSSAR “UGO TOGNAZZI” VIA SALVO D’ACQUISTO VELLETRI

PROGRAMMA DI ALIMENTAZIONE

ANNO 2020-2021

Classi : I G

- 1) AGENTI EZIOLOGICI : BATTERI , VIRUS, LIEVITI E MUFFE ,gli ANIMALI PARASSITI, PROTOZOI ;**

- 2) PATOLOGIE ALIMENTARI DA CONTAMINAZIONE ----TOSSINFEZIONI ALIMENTARI,AGENTIEZIOLOGICIRESPONSABILI DIPATOLOGIE ALIMENTARI ;**

- 3) IGIENE NELLA RISTORAZIONE : IGIENE DELL’OPERATORE ALIMENTARE ,IGIENE DEI PRODOTTI, DEI PROCESSI DI LAVORAZIONE ,DEI LOCALI ,DELL’ AMBIENTE E DELLE ATTREZZATURE ; IL SISTEMA HACCP;**

- 4) I PRINCIPI NUTRITIVI GLUCIDI -CARATTERISTICHE GENERALI CLASSIFICAZIONE-ASPETTI CHIMICI ALIMENTARI E NUTRIZIONALI ;**

- 5) PROTIDI:CARATTERISTICHE GENERALI-CLASSIFICAZIONE- ASPETTI CHIMICI ALIMENTARI E NUTRIZIONALI**

- 6) LIPIDI:CARATTERISTICHE GENERALI –CLASSIFICAZIONE- ACIDI GRASSI –GLICERIDI STEROIDI- LIPIDI COMPLESSI-ASPETTI CHIMICI ALIMENTARI E NUTRIZIONALI;**

- 7) VITAMINE :ASPETTI GENERALI –FUNZIONI –CLASSIFICAZIONE –VITAMINE LIPOSOLUBILI E IDROSOLUBILI;**

- 8) SALI MINERALI : ASPETTI GENERALI –FUNZIONI –PRINCIPALI MACROELEMENTI E MICROELEMENTI;FATTORI ANTINUTRIZIONALI ;**

- 9) L’ACQUA: CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE –FUNZIONI – FABBISOGNO IDRICO –BILANCIO IDRICO –DUREZZA –CLASSIFICAZIONE POTABILIZZAZIONE, ACQUE MINERALI.**

PROF.ssa LAROSA LILIANA