

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
SOVERATO

Programma svolto nell'anno scolastico 2022/23 di Scienza degli Alimenti.

Classe I Sez. C e H

Unità di misura

Misure estensive e misure intensive

Unità di misure massa/peso

Energia e relative trasformazioni

Le abitudini alimentari

Dalla fame alla sazietà

Storia dell'alimentazione

Fattori che influenzano le abitudini alimentari

Pericoli biologici, fisici e chimici

Alimenti

Pericoli biologici, fisici, chimici

Microrganismi

Classificazione dei microrganismi

Virus

Batteri

Funghi microscopici: muffe e lieviti

Crescita dei microrganismi

Tossinfezioni alimentari

Principali batteri responsabili delle tossinfezioni

Igiene nella ristorazione

Igiene delle mani e degli indumenti

Igiene dei locali

Igiene delle attrezzature

Operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione

Parassiti da combattere

Concetti fondamentali di chimica

La materia

Stati di aggregazione della materia

Sostanze pure: elementi e composti

Tavola periodica degli elementi

Atomi e molecole

I glucidi

I glucidi e la fotosintesi
Struttura e classificazione dei glucidi
Monosaccaridi e Disaccaridi
Polisaccaridi
Funzioni dei gluciduridi
Apporto giornaliero di glucidi

I protidi

Proteine
Amminoacidi
Legame peptidico
Struttura e classificazione delle proteine
Denaturazione proteica
Funzioni delle proteine
Apporto giornaliero di proteine

I lipidi

Lipidi: caratteristiche e classificazione
Acidi grassi: principali acidi grassi
Trigliceridi: reazioni dei trigliceridi
Steroidi
Lipidi complessi
Funzioni dei lipidi
Apporto giornaliero di lipidi

Le vitamine e i fitonutrienti

Caratteristiche delle vitamine
Classificazione delle vitamine
Vitamine idrosolubili
Vitamine liposolubili
Fitonutrienti
Le carenze vitaminiche

Soverato 5/06/2023

L'insegnante
Brunilde Princi

Gli alunni