

**PROGRAMMA
DI
SCIENZA DEGLI ALIMENTI
ANNO SCOLASTICO 2018/2019
CLASSE I E
IPSEO**

IGIENE NEI SERVIZI RISTORATIVI

I microrganismi

Generalità

Virus

Batteri

Funghi: lieviti e muffe

Le tossinfezioni alimentari

Generalità

Modalità di trasmissione dei microrganismi

Sviluppo della malattia

PRINCIPI NUTRITIVI E NUTRIZIONE

Concetti fondamentali di chimica

La struttura delle materie

Metabolismo

La funzione degli alimenti

I glucidi

Aspetti chimici

La funzione dei glucidi

Il fabbisogno glucidico

I protidi

Aspetti chimici

La funzione dei protidi

Il fabbisogno proteico

I lipidi

Aspetti chimici

La funzione dei lipidi

Il fabbisogno lipidico

Le vitamine

Generalità

Le vitamine idrosolubili e liposolubili

I sali minerali

Generalità, macroelementi , microelementi

Acqua

Generalità

ALUNNI

**DOCENTE
ELVIRA GORRASI**