I.I.S.
"E. Ferrari"

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ENZO FERRARI"

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

Programma di Scienza degli Alimenti
Classe 1ª Sez. B IPSEOA – Anno Scolastico 2019-2020
Docente: Prof. Carmine Oliva

Pericoli biologici, fisici e chimici
Aspetti generali (la cellula procariota ed eucariota); microrganismi: virus; batteri; muffe e lieviti; crescita dei microrganismi; tossinfezioni alimentari.

Igiene Professionale
Igiene del personale; igiene dei locali; igiene delle attrezzature; operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione; il sistema di controllo HACCP.

Concetti fondamentali di chimica
La materia e le sue trasformazioni; stati di aggregazione della materia; sostanze pure; elementi e composti; la tavola periodica degli elementi; atomi e molecole; numero e peso atomico; legami chimici; reazioni chimiche; soluzioni; acidi, basi e sali; il pH; concetti di chimica organica; il gruppo funzionale; le molecole biologiche.

Argomenti trattati durante la DAD
Chimica degli alimenti
Macronutrienti: i glucidi; i protidi; i lipidi.
Micronutrienti: le vitamine; l'acqua e i sali minerali.

IL Docente
Prof. Carmine Oliva