

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

CONTENUTI STANDARD

Classi 1[^]

**Materia SCIENZE DEGLI ALIMENTI /
LAB. DI SCIENZE TECNOLOGIE CHIMICHE E
MICROBIOLOGICHE (attività pratica)**

1. IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE ALIMENTARE

Igiene del personale e dei locali

Aspetti generali dei microrganismi e principali malattie infettive trasmesse dagli alimenti

2. PRINCIPI NUTRITIVI

Aspetti generali di glucidi, protidi e lipidi.

Alimenti energetici, plastici e protettivi

Principali differenze tra vitamine liposolubili e idrosolubili

Funzione dei principali micronutrienti