

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI**  
**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**CONTENUTI STANDARD**

**Classi 2^**

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

***1. IL METABOLISMO ENERGETICO***

Gli aspetti energetici legati alle molecole dei macronutrienti

***2. DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA***

I LARN e l'alimentazione equilibrata

Energia degli alimenti, fabbisogno energetico e peso corporeo

Dieta dell'adolescente e della terza età

***3. ALIMENTAZIONE E MALATTIE CORRELATE***

Obesità, diabete, malattie cardiovascolari, ipertensione e aterosclerosi

***4. COTTURA E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI***

Le principali modificazione degli alimenti dovute alla cottura

I metodi fisici, chimici, chimico-fisici e biologici di conservazione

***5. ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI***

Etichette e rintracciabilità