

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

CONTENUTI STANDARD

Classi 3[^]

Materia SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

1. CARNE e PESCE

Le caratteristiche merceologiche e il profilo nutrizionale di alimenti di origine animale (carne, pesce)

I marchi di qualità e i sistemi di tutela dei prodotti di origine animale di eccellenza

Ingredienti e additivi utilizzati nei salumi

Igiene e controlli sui prodotti della pesca

2. LATTE E DERIVATI

Le caratteristiche merceologiche e il profilo nutrizionale di del latte

Pastorizzazione, sterilizzazione, microfiltrazione, confezionamento ed etichettatura del latte e prodotti caseari

Valutazione nutrizionale del burro e formaggio

3. L'UOVO

Caratteristiche e valore nutrizionale dell'uovo

4. PROFILO NUTRIZIONALE E CALCOLO CALORICO DEL PIATTO

Calcolo nutrizionale e calorico del piatto

PROFILO NUTRIZIONALE E CALCOLO CALORICO DI UNA BEVANDA ALCOLICA

Calcolo nutrizionale e calorico di una bevanda alcolica