

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER  
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SOVERATO

Programma svolto nell'anno scolastico 2023/24 di Scienza degli Alimenti.

Classe I Sez. H

**Unità di misura**

Misure estensive e misure intensive

Unità di misure massa/peso

Energia e relative trasformazioni

**Le abitudini alimentari**

Dalla fame alla sazietà

Storia dell'alimentazione

Fattori che influenzano le abitudini alimentari

**Pericoli biologici, fisici e chimici**

Alimenti

Pericoli biologici, fisici, chimici

Microrganismi

Classificazione dei microrganismi

Virus

Batteri

Funghi microscopici: muffe e lieviti

Crescita dei microrganismi

Tossinfezioni alimentari

Principali batteri responsabili delle tossinfezioni

**Igiene nella ristorazione**

Igiene delle mani e degli indumenti

Igiene dei locali

Igiene delle attrezzature

Operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione

Parassiti da combattere

**Concetti fondamentali di chimica**

La materia

Stati di aggregazione della materia

Sostanze pure: elementi e composti

Tavola periodica degli elementi

Atomi e molecole

## **I glucidi**

I glucidi e la fotosintesi  
Struttura e classificazione dei glucidi  
Monosaccaridi e Disaccaridi  
Polisaccaridi  
Funzioni dei gluciduridi  
Apporto giornaliero di glucidi

## **I protidi**

Proteine  
Amminoacidi  
Legame peptidico  
Struttura e classificazione delle proteine  
Denaturazione proteica  
Funzioni delle proteine  
Apporto giornaliero di proteine

## **I lipidi**

Lipidi: caratteristiche e classificazione  
Acidi grassi: principali acidi grassi  
Trigliceridi: reazioni dei trigliceridi  
Steroidi  
Lipidi complessi  
Funzioni dei lipidi  
Apporto giornaliero di lipidi

Soverato 04/06/2024

L'insegnante  
Brunilde Princi