



**Istituto Paritario “Sandro Pertini”**  
Via Mercatello, 84 064121 Montoro (AV)

**PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’  
ALBERGHIERA**

**SCIENZA E CULTURA DELL’ ALIMENTAZIONE**

**Classe III<sup>^</sup>SEZ.A**

**PROGRAMMA**

### **Caratteristiche di bevande e alimenti**

Classificazione degli alimenti; alimentazione equilibrata, criteri operativi, analisi delle tabelle di composizione chimica degli alimenti e profilo calorico-nutrizionale di un piatto/menu.

### **Risorse enogastronomiche del territorio**

Alimenti di origine animale:

- le uova
- le carni
- pesci, crostacei e molluschi
- latte e derivati

alimenti di origine vegetale:

- cereali e derivati
- legumi
- ortaggi e frutta
- gli oli

le bevande alcoliche:

- il vino
- la birra
- distillati e liquori

le bevande analcoliche:

- l'acqua minerale
- le bibite

le bevande nervine e dolcificanti:

- il caffè
- il tè
- il cacao e i suoi derivati
- zucchero: tecnologie di produzione, aspetti nutritivi e sensoriali

- miele ed edulcoranti
- prodotti DOP,IGP, STG, prodotti biologici, alimenti OGM, prodotti tipici del territorio campano.

### **Sistemi di tracciabilità e rintracciabilità**

Alimenti e loro certificazione, frodi alimentari, etichettatura, elenco degli ingredienti e dichiarazione nutrizionale, qualità del prodotto alimentare, certificazione ISO 9001.

### **Produzione, modificazione e certificazione degli alimenti**

Le materie prime e la produzione, certificazione di qualità, produzione biologica, valori nutritivi e aspetti organolettici, concetti base di igiene e manipolazione degli alimenti.

### **Igiene e sicurezza alimentare**

Microrganismi e contaminazione biologica degli alimenti. Forme microbiche (batteri, virus, muffe e lieviti). Fattori di crescita.

Principali microrganismi patogeni e tossinfezioni.

Modalità di contaminazione e prevenzione. La contaminazione crociata.

Sanificazione dei locali, attrezzature, utensili.

Sicurezza alimentare, HACCP.

### **Microbiologia**

Fermentazione lattica e produzione dello yogurt. Riproduzione e crescita batterica.

Fermentazione alcolica. Lievitazione biologica e chimica in differenti condizioni ambientali.

**Il Docente**