



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

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

SCIENZA E CULTURA DELL’ ALIMENTAZIONE

Classe III[^]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