



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Servizi Commerciali (SPOLETO)

PROGRAMMA PER STUDENTI PRIVATISTI

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

CLASSI DEL BIENNIO E DEL TRIENNIO

DISCIPLINE: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

E

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PRIMO BIENNIO COMUNE

Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni.

Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti.

Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti.

Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale.

Conservazione, cottura.

Confezioni alimentari ed etichette.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Servizi Commerciali (SPOLETO)

TRIENNIO INDIRIZZO CUCINA E SALA E VENDITA

ANNO III E IV

Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale. Risorse enogastronomiche del territorio.

Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Principi di alimentazione equilibrata.

Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.

Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.

Tecniche di conservazione degli alimenti

Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.

ANNO V

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.

Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.

Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.

Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

TRIENNIO INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

ANNO III E IV

Storia dell'alimentazione, della gastronomia, dell'industria dell'ospitalità.

Caratteristiche alimentari e culturali del cibo.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Servizi Commerciali (SPOLETO)

Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.

Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali.

Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.

Stili alimentari, tutela della salute del consumatore, tracciabilità e sicurezza degli alimenti.

ANNO V

Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche.

Principi di dietologia e dietoterapia, intolleranze alimentari e malattie connesse all'alimentazione.

Salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro.

Spoletto, 3/02/2021

Il Dipartimento