

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
MOLFETTA**

**Anno Scolastico 2022/2023
classe prima**

Programma minimo di Scienze degli Alimenti da svolgere per lo studio individuale (le pagine si riferiscono al libro di testo Scienza degli alimenti dell'Alma)

1^ anno: Concetto e classificazioni dell'alimento(pagine 64-65).

La classificazione degli alimenti secondo i criteri nutrizionali del CREA (pagina 66);

Etichette alimentari: definizione, caratteristiche e funzioni dell'etichettatura (pagine 341-342-343) le indicazioni obbligatorie (pagina 344), denominazione di vendita (pagina 345), la data di scadenza e il termine minimo di conservazione (pagina 348);

Le contaminazioni: definizione di contaminante e le contaminazioni fisiche (pagina 236) le contaminazioni chimiche (pagina 237), le contaminazioni biologiche (pagina 238-239);

La conservazione degli alimenti: scopo della conservazione (pagina 264), le cause di alterazione degli alimenti (pagine 205-206-207), classificazione dei metodi di conservazione (pagina 288), conservazione mediante refrigerazione, congelazione e surgelazione (pagina 290) conservazione mediante pastorizzazione e sterilizzazione (pagina 291).

NB In coda a ciascuna UD, il testo riporta le relative mappe concettuali