



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: www.ipssalocri.edu.it
P.E.O. : rcrh080001@istruzione.it – P.E.C. : rcrh080001@pec.istruzione.it

PROGRAMMA ESAME IDONEITA' / INTEGRATIVI Argomenti e contenuti della CLASSE IV Enogastronomia, Sala e Pasticceria

DISCIPLINA : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CANDIDATO/A _____

PRINCIPALI ARGOMENTI E CONTENUTI ESSENZIALI

UNITÀ DIDATTICA	CONTENUTI
A. PRINCIPI NUTRITIVI E VIE METABOLICHE	<ul style="list-style-type: none">- Cosa sono i nutrienti- Differenze e analogie tra alimentazione e nutrizione- Basi dell'anatomia e della fisiologia dell'apparato digerente- Funzione dei nutrienti
B. PRINCIPI NUTRITIVI	<ul style="list-style-type: none">- Glucidi- Protidi- Lipidi- Acqua- Funzione nutrizionale dei principi nutritivi- Principi di alimentazione equilibrata
C. VITAMINE, SALI MINERALI E FITONUTRIENTI	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche di vitamine minerali e fitonutrienti- Classificazione e funzioni di vitamine e minerali- Fabbisogno giornaliero e alimenti ricchi di vitamine e minerali
D. CONSERVAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI	<ul style="list-style-type: none">- Tecniche di conservazione degli alimenti- Cause di alterazione degli alimenti- Tecniche di cottura degli alimenti- Modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti in cottura- Modificazioni dei principi nutritivi in cottura
E. STATO NUTRIZIONALE E PRINCIPI DI DIETETICA	<ul style="list-style-type: none">- Funzione nutrizionale dei principi nutritivi- Principi di alimentazione equilibrata e di dietetica- Caratteristiche alimentari e culturali del cibo

_____, _____
Luogo e data

Firma del/la Candidato/a

.....
Firma del Genitore / Tutore (per i candidati minorenni)