



## 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](http://www.ipssalocri.edu.it)  
P.E.O. : [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) – P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

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

#### DISCIPLINA : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

#### PRINCIPALI ARGOMENTI E CONTENUTI ESSENZIALI

UNITÀ DIDATTICA	CONTENUTI
<b>A. IGIENE RISTORAZIONE</b> <b>NELLA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Contaminazione chimica degli alimenti</li><li>- Contaminazione biologica degli alimenti</li><li>- Tossinfezioni ed infezioni alimentari</li><li>- Prevenzione igienico- sanitaria</li><li>- Controllo di qualità</li></ul>
<b>B. DIETETICA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Fabbisogno energetico e materiale dell'organismo</li><li>- Alimentazione equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche</li><li>- Alimentazione nelle collettività</li><li>- Tipologie dietetiche</li></ul>
<b>C. NUOVE TENDENZE DI FILIERA ENUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Evoluzione dei consumi alimentari</li><li>- Additivi alimentari</li><li>- Nuovi prodotti alimentari</li><li>- Consuetudini alimentari dei popoli della terra</li></ul>

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
Luogo e data

Firma del/la Candidato/a

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