**PROGRAMMAZIONE DI DIPARTIMENTO**

**SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

**INDIRIZZO PROFESSIONALE SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA**

**OPZIONE “PRODOTTI ”DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI” – CORSO SERALE**

**CLASSE TERZA**

* Definizione e classificazione degli alimenti
* Dieta, alimentazione, nutrizione
* Fabbisogno energetico, LARN, Linee guida per una sana alimentazione
* Fabbisogno, funzioni e metabolismo di glucidi, lipidi e protidi
* Fabbisogno e funzioni dei micronutrienti
* Profilo nutrizionale di cereali, latte e derivati, uova

**LABORATORIO**

* Sicurezza
* Cellula procariota/eucariota
* Microscopio
* Tecniche sterili, semine, osservazione lieviti
* Colorazione di Gram