**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 QUARTA**

* Cause di alterazione degli alimenti: chimiche, fisiche, biologiche
* Caratteristiche generali dei metodi fisici di conservazione
* Caratteristiche generali dei metodi chimici: conservanti naturali e artificiali
* Caratteristiche generali dei metodi biologici: fermentazioni
* Effetti positivi e negativi della cottura sugli alimenti
* Principali modifiche subite in cottura da glucidi, lipidi, protidi, vitamine e minerali
* Trasmissione del calore e tecniche di cottura
* Anatomia e funzioni dell’apparato digerente
* Digestione e metabolismo di glucidi, protidi e lipidi