



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “DANILO DOLCI”



Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Servizi per la sanità e per l'assistenza
sociale

Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei
prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e
montane



PERCORSI DI ISTRUZIONE DIURNI E DI SECONDO LIVELLO SERALI
PER ADULTI

“Ciascuno cresce solo se sognato”

CONTENUTI ESSENZIALI

Disciplina: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

I ANNO

- ✓ Educazione alimentare, abitudini alimentari e stili di sicurezza e igiene nei servizi ristorativi
- ✓ Contaminazioni nella filiera agroalimentare
- ✓ Microorganismi e fattori di sviluppo microbico
- ✓ Principali malattie da contaminazione biologica degli alimenti
- ✓ Filiera, etichette e marchi di qualità
- ✓ I principi nutritivi
- ✓ Enogastronomia regionale

II ANNO

- ✓ Dieta nelle diverse età
- ✓ Elementi di dietoterapia
- ✓ Conservazione degli alimenti

- ✓ Filiera, etichette, marchi di qualità
- ✓ LARN, linee guida e stili alimentari
- ✓ I micronutrienti

CONTENUTI ESSENZIALI

Disciplina: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

III ANNO

- ✓ Alimenti e dieta equilibrata
- ✓ Prodotti di origine vegetale: Prodotti ortofrutticoli, prodotti cerealicoli
- ✓ Prodotti di origine animale: Latte, yogurt, formaggi
- ✓ Oli e grassi

IV ANNO

- ✓ Principi nutritivi, macronutrienti, micronutrienti
- ✓ Metabolismo energetico e alimentazione equilibrata
- ✓ Conservazione degli alimenti
- ✓ Sicurezza degli alimenti
- ✓ Enogastronomia regionale

V ANNO

- ✓ Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari
- ✓ Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche
- ✓ Tipologie dietetiche
- ✓ Dieta in particolari condizioni patologiche
- ✓ Promozione del made in Italy e qualità degli alimenti
- ✓ Contaminazioni alimentari
- ✓ Igiene e sicurezza nell'agroalimentare