

**Programma svolto “ *Scienza degli alimenti* “  
Classe 1E ENOGAS. OSPIT. ALBERG.**

**Docente: prof. Gianmario Mou**

**A. S. 2017/2018**

1. I microrganismi, virus, batteri, muffe e lieviti, principali batteri patogeni.
2. Principi di igiene del personale e professionale
3. Principi dell'autocontrollo e del sistema HACCP
4. Principi di conservazione degli alimenti
5. La pubblicità e i prodotti alimentari
6. Confezioni e etichette alimentari
7. Concetti fondamentali di chimica, i protidi e i glucidi.

Tortoli. 05-06-2018

L'insegnante

