



ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE  
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599  
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001  
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT  
Cod. fisc.: 81002090496 Cod. meccanogr.: LIIS004009



PROGRAMMA SVOLTO  
A.S. 2019/2020

Materia:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe:	3D
Insegnante:	CHIARA BOTTARO
Libro di testo:	Scienza e cultura dell'alimentazione Enogastronomia - Sala e vendita Vol.3 A.Machado Poseidonia Scuola

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	UD 1 Alimenti: definizione, caratteristiche e classificazione. UD 2 Varietà, equilibrio e moderazione; classificazione funzionale degli alimenti in 5 gruppi; corretta ripartizione dell'energia e dei nutrienti; fabbisogno energetico totale; bilancio energetico. UD 3 Valutazione del peso corporeo ideale tramite l'IMC. UD 4 Calcolo MB, FET, IMC UD 4 Linee guida per una sana alimentazione UD 5 Piramide alimentare e piramide ambientale
2. CULTURA ALIMENTARE	UD 1 Dieta mediterranea, dieta nordica UD 2 Diete vegetariane UD 3 Intolleranza al lattosio UD 4 Celiachia UD 5 Predisposizione menu particolari UD 6 Calcolo energetico e nutrizionale attraverso l'utilizzo delle tabelle di composizione degli alimenti. UD 7 Valorizzazione dei prodotti e dei piatti tipici delle regioni italiane
3. MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI: LATTE E DERIVATI	UD 1 Latte: aspetti generali; composizione chimica e valore nutritivo; ciclo di produzione; risanamento del latte: pastorizzazione HTST, sterilizzazione classica e UHT; effetti dei trattamenti termici; tipi di latte. UD 2 Formaggi: produzione, modi di classificazione, formaggi particolari, valore nutritivo. UD 3 Altri derivati del latte: yogurt, ricotta, burro, panna
4. MERCEOLOGIA DELLE BEVANDE ANALCOLICHE E NERVINE	UD 1 Bevande analcoliche: acque potabili, di sorgente e minerali; bibite, succhi di frutta, sciroppi; classificazione e caratteristiche nutritive. UD 2 Bevande nervine: caffè, tè e cioccolata; aspetti generali, ciclo produttivo, varietà commerciali, caratteristiche nutritive. UD 3 Tisane: infuso, decotto e macerato



ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE  
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599  
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001  
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT  
Cod. fisc.: 81002090496 Cod. meccanogr.: LIIS004009



ISO 9001=ISO 14001  
OHSAS 18001



<http://www.einaudiceccherelli.it>



5.	MERCEOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE	UD 1 Birra: materie prime, produzione, classificazione, composizione chimica e valore nutritivo. UD 2 Vino: struttura del grappolo d'uva, produzione (vendemmia, ammostamento, fermentazione alcolica e malo-lattica), composizione chimica del vino, effetti positivi di un consumo moderato ed effetti negativi di un consumo eccessivo, titolo alcolometrico. UD 3 Calcolo energetico, calcolo delle unità alcoliche e dei grammi di alcool.
6.	MERCEOLOGIA DEI DOLCIFICANTI	UD 1 Zucchero: varietà commerciali, caratteristiche nutritive. UD 2 Miele: varietà commerciali, valore nutritivo, produzione. UD 3 Dolcificanti naturali ed artificiali.