



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod.meccanogr.: **LIIS004009**



ISO 9001=ISO 14001  
OHSAS 18001



<http://www.einaudiceccherelli.it>



**PROGRAMMA SVOLTO  
A.S. 2020/2021**

<b>Materia:</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>Classe:</b>	<b>3 C CUC</b>
<b>Insegnante:</b>	<b>ANNA FIORENTINI</b>
<b>Libro di testo:</b>	<b>Scienza e cultura dell'alimentazione Enogastronomia - Sala e vendita Vol.3 A.Machado Poseidonia Scuola</b>

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
<b>1. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA</b>	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. UD 3 Valutazione del peso corporeo ideale tramite l'IMC. UD 4 Linee guida per una sana alimentazione UD 5 Piramide alimentare e piramide ambientale
<b>2. CULTURA ALIMENTARE</b>	UD 1 Dieta Mediterranea UD 2 Diete vegetariane UD 3 Intolleranza al lattosio UD 4 Celiachia UD 5 Predisposizione menu UD 6 Calcolo energetico e nutrizionale attraverso l'utilizzo delle tabelle di composizione degli alimenti.
<b>3. MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI: LATTE E DERIVATI</b>	UD 1 Latte: aspetti generali; composizione chimica e valore nutritivo; risanamento del latte: pastorizzazione HTST, sterilizzazione classica e UHT; effetti dei trattamenti termici; ciclo produttivo del latte; tipi di latte, latti fermentati; lo yogurt. UD 2 Formaggi: produzione, modi di classificazione, formaggi particolari, valore nutritivo, conservazione dei formaggi
<b>4. MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI: LA CARNE E I SALUMI</b>	UD 1 La carne e i prodotti carnei; la filiera della carne UD 2 Caratteristiche generali; tessuti muscolare, connettivo adiposo. Macellazione; classificazione merceologica, in base alla colorazione, in base al grasso di infiltrazione; frattaglie; caratteristiche nutrizionali; cottura e conservazione. UD 3: prodotti di salumeria; caratteristiche nutritive dei salumi; insaccati, non insaccati.
<b>5. MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI: I PRODOTTI ITTICI</b>	UD. 1 Classificazione: pesci, crostacei e molluschi; valutazione della freschezza; caratteristiche nutritive dei pesci, dei molluschi e dei crostacei; metodi di conservazione; rischi sanitari; cottura.



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod.meccanogr.: **LIIS004009**



ISO 9001=ISO 14001  
OHSAS 18001



<http://www.einaudiceccherelli.it>



<b>6. MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI: LE UOVA</b>	UD. 1 Aspetti generali; struttura e composizione chimica; classificazione ed etichettatura; valutazione della freschezza; caratteristiche nutritive; conservazione, cottura.
---	--

Piombino, 3 giugno 2020

Firma Insegnante  
Prof.ssa Anna Fiorentini

---