



**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>3D SALA</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><b>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</b></i>	<i><b>Argomenti e attività svolte</b></i>
<b>1. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA</b>	UD 1 Alimenti: caratteristiche e classificazione. UD 2 Varietà, equilibrio e moderazione: gruppi di alimenti; corretta ripartizione dei nutrienti; fabbisogno energetico totale. UD 3 Valutazione dello stato nutrizionale mediante l'IMC. UD 4 Linee guida per una sana alimentazione e doppia piramide alimentare ed ambientale
<b>2. CULTURA ALIMENTARE</b>	UD 1 Dieta Mediterranea UD2 Diete vegetariane UD3 Intolleranza al lattosio UD 4 Celiachia UD 5 predisposizione menu UD 6 Calcolo del contenuto energetico e nutrizionale di un alimento UD 7 Prodotti tipici della Regione Toscana
<b>3. BEVANDE ALCOLICHE FERMENTATE</b>	UD 1 Birra: materie prime, produzione, classificazione, composizione chimica e valore nutritivo. UD 2 Vino: struttura dell'uva, vendemmia, preparazione del mosto e composizione, fermentazione del mosto; composizione e valore nutritivo del vino. UD. 3 Titolo alcolometrico. Calcolo energetico, calcolo delle unità alcoliche e dei grammi di alcool.
<b>4. BEVANDE ANALCOLICHE E NERVINE</b>	UD1 Bevande analcoliche: acque di sorgente, potabili e minerali; succhi di frutta; bibite; classificazione e valore nutritivo. UD2 Bevande nervine: caffè, tè e cioccolata; varietà commerciali, caratteristiche nutritive e produzione. UD3. Realizzazione di una ricetta una bevanda analcolica e calcolo calorico e nutrizionale della stessa.



**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>3. LATTE E DERIVATI</b>	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
<b>6. Educazione civica</b>	UD 1 obiettivo 12 dell'agenda ONU 2030: Sostenibilità ambientale: impronta ecologica, Km zero, filiera corta, diete a basso impatto ambientale UD 2: obiettivo 3 agenda onu 2030 Salute e benessere. Alimentazione equilibrata, preparazione di menù equilibrati

**Piombino, 10/06/2021**

Prof.ssa Anna Fiorentini