



**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>



**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2021/2022**

Materia:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe:	3 ART CUC
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 5 Linee guida per una sana alimentazione (cenni) UD 6 Piramide alimentare
2. CULTURA ALIMENTARE	UD 1 Dieta mediterranea e 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 della Toscana (UdA primo quadrimestre)
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 DEGLI ALIMENTI: CARNE	UD 1 Aspetti generali; tessuti muscolare, connettivo ed adiposo; classificazione merceologica, in base alla colorazione ed in base al grasso di infiltrazione; macellazione, rigor mortis e frollatura; frattaglie; caratteristiche nutritive; cottura e conservazione. UD 2 Salumi: insaccati e non insaccati.



**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 DEGLI ALIMENTI: PRODOTTI ITTICI	1 Classificazione dei pesci, crostacei e molluschi; etichettatura; valutazione della freschezza; caratteristiche nutritive; metodi di conservazione; rischi sanitari; cottura.
6.	MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI: CEREALI MAGGIORI, MINORI E PSEUDOCEREALI	UD1 Aspetti generali; composizione chimica; classificazione. UD 2 Produzione dei derivati (pane e pasta).
7.	MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI: UOVA	UD1 Aspetti generali; struttura e composizione chimica; classificazione ed etichettatura; valutazione della freschezza; caratteristiche nutritive; cottura.
8.	MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI: OLI E GRASSI DA CONDIMENTO	UD1 Aspetti generali; produzione olio di oliva; oli di semi; oli tropicali; grassi di origine animale; conservazione e punto di fumo.