



**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. 2018/2019**

Materia:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe:	3C (art. accoglienza turistica)
Insegnante :	CHIARA BOTTARO
Libro di testo:	Scienza e cultura dell'alimentazione Accoglienza Turistica Vol. 3 A. Machado Poseidonia Scuola

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
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. 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
MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE	UD 1 Ortaggi e frutta: composizione chimica, caratteristiche nutrizionali, classificazione UD 2 Cereali: composizione chimica, caratteristiche nutrizionali, classificazione UD 3 Legumi: composizione chimica, caratteristiche nutrizionali, classificazione UD 4 Oli: composizione chimica, caratteristiche nutrizionali, classificazione
MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	UD 1 Carne: composizione chimica, caratteristiche nutrizionali, classificazione, salumi UD 2 Prodotti ittici: composizione chimica, caratteristiche nutrizionali, classificazione, rischi sanitari, conservazione UD 3 Latte e derivati: composizione chimica, caratteristiche nutrizionali, classificazione
MERCEOLOGIA DELLE BEVANDE ANALCOLICHE E NERVINE	UD 1 Bevande analcoliche: acque 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.
MERCEOLOGIA DELLE	UD 1 Vino e birra: cenni



**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**



BEVANDE ALCOLICHE	UD 3 Calcolo energetico, calcolo delle unità alcoliche e dei grammi di alcool.
STORIA E CULTURA ALIMENTARE	UD 1 Alimentazione nella Preistoria, nelle Civiltà Antiche, nel Medioevo, nell'Età moderna e Contemporanea UD 2 Itinerari enogastronomici: Le strade del vino in Val di Cornia UD 3 Prodotti tipici del territorio UD 4 Diete particolari: diete vegetariane, diete per celiaci e per intolleranti al lattosio UD 5 Calcolo calorico e nutrizionale degli alimenti

Piombino, 1 giugno 2019

Firma Insegnante

Firma Rappresentanti studenti
