



**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. 2022/2023**

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Materia:</b>        | <b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>   |
| <b>Classe:</b>         | <b>3 SAL</b>  |
| <b>Insegnante:</b>     | <b>CHIARA BOTTARO</b>   |
| <b>Libro di testo:</b> | <b>Scienza e cultura dell'alimentazione<br/>Enogastronomia - Sala e vendita Vol.3<br/>A.Machado Poseidonia Scuola</b> |

| <i>n° e titolo modulo<br/>o unità didattiche/formative</i>     | <i>Argomenti<br/>e attività svolte</i>  |
|--|---|
| <b>1. ALIMENTAZIONE<br/>EQUILIBRATA</b>                        | UD 1 Alimenti: definizione, caratteristiche e classificazione.<br>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.<br>UD 3 Valutazione del peso corporeo ideale tramite l'IMC.<br>UD 4 Calcolo MB, FET, IMC<br>UD 5 Linee guida per una sana alimentazione (in generale)<br>UD 6 Piramide alimentare |
| <b>2. CULTURA ALIMENTARE</b>                                   | UD 1 Dieta mediterranea e dieta nordica<br>UD 2 Diete vegetariane<br>UD 3 Intolleranza al lattosio<br>UD 4 Celiachia<br>UD 5 Predisposizione menu particolari<br>UD 6 Calcolo energetico e nutrizionale attraverso l'utilizzo delle tabelle di composizione degli alimenti.<br>UD 7 Valorizzazione dei prodotti e dei piatti tipici della Toscana (UdA primo quadrimestre)  |
| <b>3. MERCEOLOGIA DEGLI<br/>ALIMENTI: LATTE E<br/>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.<br>UD 2 Formaggi: produzione, modi di classificazione, formaggi particolari, valore nutritivo.<br>UD 3 Altri derivati del latte: yogurt, ricotta   |



**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>4. MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI: CARNE</b>                   | 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.<br>UD 2 Salumi: insaccati e non insaccati.  |
| <b>5. MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI: PRODOTTI ITTICI</b>         | 1 Classificazione dei pesci, crostacei e molluschi; etichettatura; valutazione della freschezza; caratteristiche nutritive; metodi di conservazione; rischi sanitari; cottura.  |
| <b>6. MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI: CEREALI E PSEUDOCEREALI</b> | UD 1 Aspetti generali e caratteristiche nutrizionali<br>UD 2 Cereali maggiori: grano, riso, mais<br>UD 3 Cereali minori e pseudocereali<br>UD 4 Derivati dei cereali  |
| <b>7. MERCEOLOGIA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI</b>             | UD 1 Frutta: classificazione e caratteristiche nutrizionali<br>UD 2 Ortaggi: classificazione e caratteristiche nutrizionali<br>UD 3 Stagionalità<br>UD 4 Cottura e metodi di conservazione  |
| <b>8. MERCEOLOGIA DELLE BEVANDE ANALCOLICHE E NERVINE</b>     | UD 1 Bevande analcoliche: acque potabili, di sorgente e minerali; bibite, succhi di frutta, sciroppi; classificazione e caratteristiche nutritive.<br>UD 2 Bevande nervine: caffè, tè e cioccolata; aspetti generali, ciclo produttivo, varietà commerciali, caratteristiche nutritive.<br>UD 3 Tisane: infuso, decotto e macerato  |
| <b>9. MERCEOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE</b>                 | UD 1 Birra: materie prime, produzione, classificazione, composizione chimica e valore nutritivo.<br>UD 2 Vino: struttura del grappolo d'uva, produzione (vendemmia, preparazione del mosto, fermentazione alcolica e malo-lattica), composizione chimica del vino, effetti positivi di un consumo moderato ed effetti negativi di un consumo eccessivo, titolo alcolometrico.<br>UD 3 Calcolo energetico, calcolo delle unità alcoliche e dei grammi di alcool. |



**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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>

