



**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. 2017/2018**

Materia:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe:	3C CUC
Insegnante/i:	SABATINI MARTINA
Libri di testo:	A. MACHADO SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA POSEIDONIA SCUOLA

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. Alimentazione equilibrata	UD1 Alimenti: definizione, caratteristiche e classificazione; classificazione dei nutrienti; composizione del corpo umano. UD2 Varietà, equilibrio e moderazione; classificazione funzionale degli alimenti in 5 gruppi, formulazione di una dieta equilibrata, valutazione del peso corporeo, fabbisogno energetico totale, le linee guida per una sana alimentazione, la doppia piramide alimentare-ambientale.
2. Cultura alimentare	UD 1. La dieta mediterranea: caratteristiche principali, la formulazione di Keys, i vantaggi di questa dieta. UD 2 Diete vegetariane. UD 5 Calcolo energetico e nutrizionale attraverso l'utilizzo delle tabelle di composizione degli alimenti.
3. Merceologia degli alimenti: latte e derivati	UD 1 Latte: aspetti generali; i microrganismi del latte, composizione chimica e valore nutritivo; ciclo produttivo del latte; trattamenti di risanamento: pastorizzazione HTST, sterilizzazione classica e UHT; effetti dei trattamenti termici; indicatori del danno termico; tipi di latte in commercio; latti speciali; latti fermentati. UD2 yogurt: aspetti generali, il valore nutritivo del latte.
4. Merceologia degli alimenti: i formaggi	UD 1 Formaggi: aspetti generali, produzione, difetti ed alterazioni nei formaggi, classificazione dei formaggi, formaggi particolari, valore nutritivo.
5. Merceologia degli alimenti: carne	UD 1 Aspetti generali; la filiera della carne; i tessuti della carne; classificazione merceologica, in base alla colorazione ed in base al grasso di infiltrazione; la macellazione, la rigidità cadaverica e la frollatura; frattaglie; caratteristiche nutritive; cottura e conservazione; carni tipiche di qualità.



**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>



		UD 2 Salumi: aspetti generali, caratteristiche nutritive; insaccati e non insaccati.
6.	Merceologia degli alimenti: prodotti ittici	UD 1 i prodotti ittici: aspetti generali, acquacoltura, classificazione, etichettatura; i pesci: aspetti generali, classificazione, il valore nutritivo dei pesci; i molluschi e i crostacei: aspetti generali, classificazione, valore nutritivo, valutazione della freschezza; metodi di conservazione; rischi sanitari; cottura, la pesca sostenibile.

Piombino, 9 giugno 2018

Firma Insegnante/i

Firma Rappresentanti studenti
