



**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. 2017/2018**

| | |
|------------------------|---|
| Materia: | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE |
| Classe: | 3E |
| 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> |
|--|---|
| 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. 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 |
| 2. 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 |
| 3. MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE | UD 1 Carne: composizione chimica, caratteristiche nutrizionali, classificazione UD 2 Prodotti ittici: composizione chimica, caratteristiche nutrizionali, classificazione UD 3 Latte e derivati: composizione chimica, caratteristiche nutrizionali, classificazione UD 4 Uova: composizione chimica, caratteristiche nutrizionali, classificazione |



**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>



| | | |
|-----------|--|--|
| 4. | MERCEOLOGIA DELLE BEVANDE ANALCOLICHE E NERVINE | UD 1 Bevande analcoliche: acque minerali; bibite, succhi di frutta, sciropi; classificazione e caratteristiche nutritive. UD 2 Bevande nervine: caffè, tè e cioccolata; aspetti generali, ciclo produttivo, varietà commerciali, caratteristiche nutritive. |
| 5. | MERCEOLOGIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE | UD 1 Birra: materie prime, produzione, classificazione, composizione chimica e valore nutritivo. UD 2 Vino: struttura del grappolo d'uva, produzione (vendemmia, preparazione del mosto, fermentazione alcolica), composizione chimica del vino, effetti positivi di un consumo moderato ed effetti negativi di un consumo eccessivo, titolo alcolometrico. UD 3 Calcolo energetico, calcolo delle unità alcoliche e dei grammi di alcool. |
| 6. | 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 Diete particolari: diete vegetariane, diete per celiaci e per intolleranti al lattosio |

Piombino, 1 giugno 2018

Firma Insegnante

Firma Rappresentanti studenti

