

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA E  
PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI  
DOCENTE Prof.ssa Valeria Sebastiani  
MATERIA Scienza e cultura dell'Alimentazione  
CLASSE 3 SEZIONE A**

✓ **PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:**

**- Cereali, derivati e tuberi**

Conoscere la struttura e la  
composizione della cariosside

Conoscere la composizione chimica ed il valore nutrizionale di legumi, tuberi, cereali e derivati

Illustrare la filiera e le modalità di trasformazione dei cereali

Conoscere gli aspetti più importanti della panificazione e della pastificazione

Conoscere i principali metodi di cottura e conservazione di cereali e derivati

**- Prodotti Orto-frutticoli**

Conoscere la classificazione di ortaggi e frutta dal punto di vista merceologico

Conoscere la composizione chimica media e l'importanza nutrizionale di ortaggi e frutta

Conoscere i principali illeciti nel settore ortofrutticolo

Conoscere le principali caratteristiche strutturali e nutrizionali dei funghi

✓ **ARGOMENTI SVOLTI DURANTE IL PERIODO DI SOSPENSIONE DELLE LEZIONI, PER EMERGENZA COVID-19, ATTRAVERSO LA DIDATTICA A DISTANZA:**

**- Il latte:**

Conoscere la definizione merceologica, la composizione chimica ed il valore nutrizionale di latte

Descrivere i principali illeciti del latte

Conoscere i principali sistemi di risanamento del latte

**- Il latte fermentato**

Conoscere la definizione merceologica, la composizione chimica ed il valore nutrizionale del latte fermentato

Conoscere le principali tappe del ciclo produttivo del latte fermentato

Conoscere i principali tipi di latte fermentato nel mondo

**- Il formaggio**

Conoscere la definizione merceologica, la composizione chimica ed il valore nutrizionale del formaggio

Conoscere le principali tappe del ciclo produttivo del formaggio

Conoscere i principali tipi di formaggio e la sua classificazione

Conoscere i principali difetti e le alterazioni del formaggio

**- Le uova**

Conoscere la struttura delle uova

Conoscere la composizione chimica e le caratteristiche nutritive delle uova;

Conoscere gli aspetti di carattere merceologico, produttivo-tecnologico e nutrizionale degli alimenti.

Conoscere le principali modificazioni che le uova subiscono con la cottura

Conoscere i sistemi di conservazione delle uova.

**✓ ARGOMENTI DA SVOLGERE E OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DA CONSEGUIRE O DA CONSOLIDARE PER LA CLASSE, A PARTIRE DAL MESE DI SETTEMBRE:**

- **La carne e i suoi derivati**
- **Grassi da condimento**

*Firma del docente*

*Sebastiano*