

PROGRAMMAZIONE SVOLTA E

PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

DOCENTE RAVAIOLI FULVIO

MATERIA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE 3 SEZIONE D

PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:

1. **La dieta equilibrata:** ripartizione giornaliera dei nutrienti, le linee guida INRAN, piramide alimentare, dieta mediterranea, dieta vegana e vegetariana, alimentazione e sostenibilità.
2. **Qualità degli alimenti** agricoltura biologica, OGM, marchi di qualità (DOP,DOC,IGT);
3. **Gli alimenti:** definizione di alimentazione e nutrizione, dieta bilanciata, i gruppi alimentari, le funzioni dei principi nutritivi;
4. **I Cereali:** grano tenero e duro, mais, farro, orzo, riso e cereali minori, il glutine e la celiachia, tecniche di produzione delle farine e delle semole, della pasta e del riso, valori nutrizionali;
5. **Il latte e i suoi derivati:** caratteri generali, contaminazioni, composizione, produzione del latte fresco ed UHT, la produzione del formaggio, classificazione delle varie tipologie di formaggio, la ricotta, il burro, lo yogurt valore nutrizionale del latte e latticini;
6. **La carne:** caratteristiche dei tessuti associati alla carne, classificazioni; rigor mortis
frollatura, aspetti nutrizionali, conservazione e cottura della carne.

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

- ✓ **I prodotti ittici:** classificazioni, valore nutritivo, i molluschi, i crostacei, la freschezza dei prodotti ittici, la conservazione, i rischi sanitari e la cottura;

- ✓ **Gli olii di semi ed i grassi da condimento:** tecniche di produzione e di estrazione, la classificazione, valore nutritivo, il burro, il lardo e lo strutto, la margarina.
- ✓ **L'olio d'oliva:** tecnica di produzione, lavorazione, classificazione, valori nutrizionali, difetti e degustazione.

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

DA SVOLGERE:

- ✓ **Gli le uova:** aspetti generali, classificazione, etichettatura, struttura e composizione, la freschezza la conservazione, caratteristiche nutritive, la cottura,

DA CONSOLIDARE:

- ✓ **Olii di semi ed i grassi da condimento:** tecniche di produzione e di estrazione, la classificazione, valore nutritivo, il burro, il lardo e lo strutto, la margarina.
- ✓ **L'olio d'oliva:** tecnica di produzione, lavorazione, classificazione, valori nutrizionali, difetti e degustazione.

Firma del docente