

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe III D art. enogastronomia

Anno scolastico 2021-2022

Insegnante: prof.ssa Giovanna Ridolfo

1- Elementi di dietetica e nutrizione

Alimenti e alimentazione

Le tabelle di composizione degli alimenti

La classificazione degli alimenti

I 5 gruppi di alimenti

La formulazione di una dieta sana ed equilibrata

Valutazione del peso corporeo

Le nuove linee guida per una sana alimentazione

La doppia piramide alimentare-ambientale

2- I prodotti cerealicoli

I cereali

Il frumento

La molitura del frumento

Il pane

I prodotti sostitutivi del pane

La pasta alimentare

Il riso

Il mais

Cereali minori e pseudocereali

3- Il latte

Il latte alimentare

I microrganismi del latte

Composizione chimica e valore nutritivo del latte

La filiera del latte

I trattamenti di risanamento

Tipi di latte in commercio

Latti fermentati

Lo yogurt

4- I formaggi

Il formaggio

Il processo di caseificazione

La classificazione dei formaggi

Formaggi particolari

Valore nutritivo

Conservazione

5- Le uova

Le uova

Struttura e composizione chimica delle uova

La freschezza delle uova

La conservazione

Le caratteristiche nutritive

Cottura e proprietà tecnologiche

6- I prodotti ortofrutticoli

Gli ortaggi: aspetti generali

Ortaggi: da frutto, da fiore, da foglia, da fusto, da radice, da bulbo, da tubero
I funghi

La frutta: acidula, zuccherina, acidulo-zuccherina, farinosa, secca

La conservazione dei prodotti ortofrutticoli

La cottura dei prodotti ortofrutticoli

7- I prodotti ittici

I prodotti ittici

I pesci

I molluschi

I crostacei

Gli echinodermi

La freschezza dei prodotti ittici

La conservazione

I pericoli

La cottura

8- La carne e i prodotti a base di carne

La carne e i prodotti carnei

I tessuti della carne

La macellazione

Le carni degli animali da macello

Le carni avicole e cunicole

La selvaggina

Valore nutritivo della carne

La cottura

La conservazione

I prodotti di salumeria

9- Ed. Civica

Tipi di filiera e filiera controllata

Marchi di qualità europei ed italiani

Certificazione volontaria "Made Green in Italy"

Etichette alimentari

Sostenibilità ambientale ed alimentare

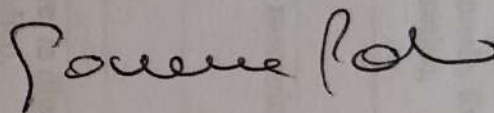
Impronta ambientale

Produzione agroalimentare sostenibile

Lo spreco alimentare

Rieti, 08/06/2022

L'insegnante, prof.ssa Giovanna Ridolfo



Gli alunni

