

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA E
PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI
DOCENTI: Prof.ssa Fabi Patrizia Enrica
Prof.ssa De Amicis Elisabetta**

**MATERIA: Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici
dei prodotti alimentari
CLASSE 3[^] SEZIONE E**

✓ **PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:**

MODULO 1 – ALIMENTI E ALIMENTAZIONE

Unità 1.1 CULTURA ALIMENTARE

- Alimenti e alimentazione
- La classificazione degli alimenti
- I 5 gruppi di alimenti
- Le tabelle di composizione degli alimenti
- Esercizi per il calcolo calorico - nutrizionale
- La formulazione di una dieta equilibrata valutazione del peso corporeo
- La doppia piramide alimentare - ambientale
- Le linee guida dell'INRAN

MODULO 2 – ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

Unità 2.1 CEREALI E DERIVATI

- Aspetti generali
- La cariosside
- Il frumento
- La molitura del frumento
- Il pane
- La panificazione
- I prodotti sostitutivi del pane
- La pasta alimentare
- La pastificazione
- Il riso
- Il mais
- I cereali minori
- Classificazione delle farine
- La forza della farina
- Caratteristiche reologiche delle farine
- Farinografo di Brabender; estensografo di Brabender; amilografo e determinazione del falling number; alveo grafo di Chopin.

Unità 2.2 I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

- La frutta
- La frutta acidula
- La frutta zuccherina
- La frutta acidulo-zuccherina
- La frutta farinosa
- La frutta oleosa

MODULO 3 – ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Unità 3.1 IL LATTE

- Aspetti generali
- I microrganismi del latte
- Composizione chimica e valore nutritivo del latte
- Il ciclo produttivo del latte
- I trattamenti di risanamento
- Tipi di latte in commercio
- Latti fermentati
- Lo yogurt

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

Unità 3.2 I FORMAGGI

- Aspetti generali
- La produzione del latte
- Difetti e alterazioni nei formaggi
- La classificazione dei formaggi
- Formaggi particolari
- Il valore nutritivo dei formaggi
- La conservazione dei formaggi

Unità 3.3 LE UOVA

- Aspetti generali
- Classificazione merceologica ed etichettatura
- Struttura e composizione chimica delle uova
- La freschezza delle uova
- La conservazione delle uova
- Le caratteristiche nutritive delle uova
- Cottura e proprietà tecnologiche delle uova

MODULO 4 – Grassi e dolci

Unità 4.1 OLI E GRASSI

- Generalità sull'olio di oliva
- L'oliva
- Dall'oliva all'olio
- Difetti e alterazioni dell'olio di oliva
- La rettificazione dell'olio d'oliva
- La classificazione dell'olio d'oliva
- Composizione chimica e valore nutritivo dell'olio d'oliva
- L'olio EVO Sabina
- Gli oli di semi
- Principali tipi di oli di semi
- Gli oli tropicali
- Grassi idrogenati, frazionati, interesterificati
- La margarina
- La crema di latte
- Il burro
- Altri grassi di origine animale
- Conservazione e cottura delle materie grasse

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

MODULO 2 : GLI ALIMENTI

Competenze

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

Conoscenze

- Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di dolcificanti e prodotti dolciari
- Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande analcoliche e nervine
- Risorse enogastronomiche del territorio.
- Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.

Abilità

- Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.
- Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.
- Individuare i prodotti tipici di un territorio.

Rieti, lì 7 giugno 2020

LE INSEGNANTI
Prof.ssa Patrizia Enrica Fabi
Prof.ssa Elisabetta De Amicis