

## PROGRAMMAZIONE SVOLTA

Accoglienza turistica

**DOCENTE:** prof.ssa Giovanna Ridolfo

**MATERIA:** Scienza e cultura dell'alimentazione

**CLASSE:** III

**SEZIONE:** F

### ✓ PROGRAMMAZIONE SVOLTA:

**1- Alimenti e alimentazione:** le tabelle di composizione degli alimenti; la classificazione degli alimenti; i cinque gruppi; la formulazione di una dieta equilibrata; valutazione del peso corporeo; linee guida per una sana alimentazione; la doppia piramide alimentare-ambientale.

**2- Ortaggi, frutta, cereali e legumi.** Ortaggi; frutta; cereali: la cariosside, il frumento, il pane, la pasta alimentare, il riso, il mais; i legumi.

**3- Latte e formaggi.** Il latte: la filiera; composizione chimica e valore nutritivo; tipi di latte in commercio; il formaggio: la produzione, la classificazione, il valore nutritivo.

**4- Carne, pesce, uova.** La carne e i prodotti carnei; la filiera della carne: allevamento e trasporto, macellazione, trasformazione, etichettatura; la classificazione; le caratteristiche nutritive; i prodotti di salumeria; i prodotti ittici: pesci, molluschi, crostacei

**5- Bevande.** Le acque minerali; i succhi di frutta; le bibite; il caffè; il tè; il cacao e la cioccolata; la birra, la produzione della birra, la classificazione, composizione chimica e valore nutritivo; il vino, la filiera del vino, classificazione, composizione chimica, valore nutritivo; le bevande superalcoliche, le bevande superalcoliche e la salute.

**Il docente :** prof.ssa Giovanna Ridolfo

**Gli alunni:**

*Giovanna Ridolfo*

*Giovanna Berardi*

*Milchiore Roberto Corlo*