

PROGRAMMAZIONE SVOLTA E

PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

DOCENTE RAVAIOLI FULVIO

MATERIA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE 3 SEZIONE G – SALA BAR

PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:

- ✓ **La dieta equilibrata:** ripartizione giornaliera dei nutrienti durante la giornata, linee guida per una sana alimentazione INRAN, piramide alimentare, la dieta mediterranea, la dieta vegetariana e vegana, il fabbisogno calorico ed i nutrienti;
- ✓ **Qualità degli alimenti** agricoltura biologica, OGM, marchi di qualità (DOP,DOC,IGT);
- ✓ **Gli alimenti:** de finizione di alimentazione e nutrizione, dieta bilanciata, i gruppi alimentari, le funzioni dei principi nutritivi;
- ✓ **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, i cereali minori;
- ✓ **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;
- ✓ **Bevande alcoliche fermentate – IL VINO -** tecniche di produzione di vino rosso e bianco, e del vino novello, composizione chimica del mosto e del vino, la fermentazione alcolica e malo-lattica, i lieviti, l'invecchiamento del vino.

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

- ✓ **Bevande alcoliche fermentate – IL VINO -** vinificazione in rosato, la conservazione del vino, SO₂ in enologia, le bottiglie, tecniche di degustazione del vino, abbinamento cibo vino;

- ✓ **Bevande alcoliche fermentate – LA BIRRA** – le materie prime, il processo di produzione della birra, il maltaggio, l'ammestamento, la fermentazione bassa e alta, condizionamento e confezionamento, classificazione della birra, composizione chimica e valore nutritivo.

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

(Indicare gli eventuali argomenti che non è stato possibile svolgere, rispetto alla progettazione di inizio anno, a causa della sospensione delle attività didattiche in presenza.

DA CONSOLIDARE: Bevande alcoliche fermentate – LA BIRRA – le materie prime, il processo di produzione della birra, il maltaggio, l'ammestamento, la fermentazione bassa e alta, condizionamento e confezionamento, classificazione della birra e stili birrai, composizione chimica e valore nutritivo.

L'insegnante FULVIO RAVAIOLI