

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA
DOCENTE RAVAIOLI FULVIO
MATERIA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CLASSE 3 SEZIONE G – SALA BAR**

- **ف 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;
 - **ف Qualità degli alimenti:** agricoltura biologica, OGM, marchi di qualità (DOP,DOC,IGT);
 - **ف Gli alimenti:** de finizione di alimentazione e nutrizione, dieta bilanciata, i gruppi alimentari, le funzioni dei principi nutritivi;
 - **ف 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;
 - **ف 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, definizione di caglio e ruolo degli enzimi nel processo di caseificazione;
 - **ف 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 e le botti, 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'ammontamento, la fermentazione bassa e alta, condizionamento e confezionamento, classificazione della birra, composizione chimica e valore nutritivo.
 - **Gli olii – OLIO E.V.O. -** l'olivo, la raccolta delle olive, il trasporto in frantoio, i metodi di estrazione dell'olio extravergine (continuo e discontinuo), la conservazione degli olii, i difetti e le alterazioni, le caratteristiche e la classificazione degli olii, il fruttato e l'acidità totale. **GLI OLII VEGETALI –** estrazione degli olii di semi, i processi di rettificazione, i principali olii di semi, mais, arachidi, girasole, palma, cocco e olii tropicali. I grassi idrogenati, frazionati e la margarina.

Il docente
FULVIO RAVAIOLI