

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA E  
PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI  
DOCENTE: Prof.ssa Fabi Patrizia Enrica  
MATERIA: Scienza e cultura dell'alimentazione  
CLASSE 3<sup>^</sup> SEZIONE I**

**ANNO SCOLASTICO 2019/2020**

✓ **PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:**

**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

**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

**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

**Unità 3.4 LA CARNE E I SALUMI**

- La carne e i prodotti carnei
- La filiera della carne
- I tessuti della carne
- La macellazione
- Le frattaglie
- La classificazione della carne
- I bovini - I bufalini - Gli equini - Gli ovini e i caprini - I suini - Le carni avicole e cunicole - La selvaggina
- Le caratteristiche nutritive della carne
- La cottura della carne
- La conservazione della carne
- I prodotti di salumeria

✓ **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 dei prodotti ittici
- Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei prodotti ortofrutticoli
- Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di oli e grassi
- Risorse enogastronomiche del territorio.
- Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.

**Abilità**

- Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.
- Individuare i prodotti tipici di un territorio.

Rieti, lì 7 giugno 2020

L'INSEGNANTE  
Prof.ssa Patrizia Enrica Fabi