

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “E. FERRARI”
BATTIPAGLIA

PROGRAMMA a. s 2018-2019

DISCIPLINA : SCIENZE E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

TESTO :SCIENZA e CULTURA dell’ ALIMENTAZIONE “ MACHADO “

DOCENTE: O. SALOMONE

CLASSE III A ENO

CULTURA ALIMENTARE

Alimenti e alimentazione

La classificazione degli alimenti

I LARN

Le piramidi alimentari

Le frodi

ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE

Tipologie di ristorazione

LA CARNE E I SALUMI

I tessuti della carne

La macellazione Le frattaglie

Le caratteristiche nutritive della carne

La cottura e conservazione

I prodotti di salumeria

I PRODOTTI ITTICI

I pesci

I molluschi

I crostacei

La freschezza,conservazione e la cottura dei prodotti ittici

LE UOVA

Aspetti generali

Classificazione merceologica

Struttura

Freschezza ,conservazione e cottura

Le caratteristiche nutritive

IL LATTE

I microrganismi del latte

Ciclo produttivo e trattamenti di risanamento

Composizione chimica

Tipi di latte

Lo yogurt
I formaggi

CEREALI E DERIVATI

La cariosside
Il frumento: ciclo produttivo
La panificazione
La plastificazione
Il riso
Il mais
I cereali minori

I LEGUMI

Composizione chimica e valore nutritivo
I principali legumi

I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Gli ortaggi e loro caratteristiche chimiche e nutrizionali
La frutta

OLI E CONDIMENTI GRASSI

L'olio: ciclo produttivo
Composizione chimica, valore nutrizionale
Gli oli di semi: rettificazione
I grassi idrogenati
Il burro
La margarina
La crema di latte

BEVANDE ANALCOLICHE

L'acqua: potabile e minerale
I succhi di frutta
Le bibite
Le bevande nervine: caffè', te', cacao

BEVANDE ALCOLICHE

Il vino: ciclo produttivo, composizione e valore nutritivo
I vini speciali: lo spumante e spumantizzazione
Le acquaviti
I liquori

LA DOCENTE

ORNELLA SALOMONE