

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

“ENZO FERRARI” BATTIPAGLIA

PROGRAMMA DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

DOCENTE

PROF. DE MARTINO VINCENZO

DISCIPLINA

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

CLASSE III A sala

PROGRAMMA DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI

MODULO1: ALIMENTI E ALIMENTAZIONE

UNITA'1.1: CULTURA ALIMENTARE

Alimenti e alimentazione. Elementi di dietetica: concetto di alimento e di dieta, aspetti generali e funzione degli alimenti.

Alimentazione e nutrizione: fame, appetito e sazietà. Coinvolgimento dei sensi. Globalizzazione. Nuovi alimenti e biotecnologie: OGM, sistema di tracciabilità e rintracciabilità: etichette e frodi alimentari. HACCP, sistema di controllo degli alimenti e della filiera alimentare.

UNITA'1.2: ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE

La dietetica nella ristorazione. L'alimentazione nella ristorazione collettiva: tipologie di ristorazione. La ristorazione per la comunità. Parametri essenziali e strumenti utili per la formulazione dei piani alimentari. La cultura territoriale e servizi alla clientela: itinerari enogastronomici.

MODULO2: ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

UNITA'2.1: LA CARNE E I SALUMI

La carne e i prodotti carnei: la filiera, i tessuti. La classificazione e le caratteristiche nutritive. Cottura e conservazione. I prodotti di salumeria.

UNITA'2.2: I PRODOTTI ITTICI

Aspetti generali dei prodotti ittici: classificazione e le caratteristiche nutritive. Cottura e conservazione. Valutazione della freschezza e rischi sanitari dei prodotti della pesca.

UNITA'2.3: LE UOVA

Aspetti generali, classificazione ed etichettatura. Struttura e composizione chimica delle uova. Caratteristiche nutritive e valutazione della freschezza. Cottura e conservazione.

UNITA'2.4: IL LATTE

Aspetti generali, composizione chimica e ciclo produttivo del latte. Caratteristiche nutritive e valutazione della freschezza. I microrganismi del latte e i trattamenti di risanamento. Tipi di latte in commercio. Latti fermentati e yogurt.

UNITA'2.5: I FORMAGGI

Aspetti generali, la produzione del formaggio. Difetti e alterazioni. La classificazione. Il valore nutritivo dei formaggi e la conservazione. Formaggi particolari.

MODULO3: ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

UNITA'3.1: CEREALI E DERIVATI

Aspetti generali: la cariosside, il frumento, il pane, la pasta, il riso, e i cereali minori.

UNITA'3.2: I LEGUMI

Aspetti generali: composizione chimica e valore nutritivo dei legumi. Cottura e conservazione.

UNITA'3.3: I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Gli ortaggi, i funghi, la frutta: generalità, cottura e conservazione

MODULO4: GRASSI E DOLCI

UNITA'4.1: OLIO E GRASSI

Oli e grassi: generalità e valore nutrizionale. Differenza tra grassi di origine animale e quelli di origine vegetale: acido oleico e butirrico, omega 3 e 6. Acidi grassi saturi ed insaturi. Idrogenazione industriale. Importanza degli acidi grassi polinsaturi nella dieta. "Colesterolo buono e cattivo": HDL e LDL.

Generalità sull'olio di oliva: composizione chimica e valore nutritivo. Principali tipi di oli di semi. I grassi idrogenati. La margarina, il burro, altri grassi di origine animale. Conservazione e cottura delle materie grasse.

UNITA'4.2: DOLCIFICANTI E PRODOTTI DOLCIARI

Lo zucchero, il miele e i principali dolcificanti. Prodotti dolciari, da forno, la pasticceria, il gelato, i dolciumi, il cioccolato.

MODULO5: ALIMENTI ACCESSORI

UNITA'5.1: SALE, ACETO, ERBE AROMATICHE E SPEZIE

Aspetti generali, il sale, l'aceto, le erbe aromatiche, le spezie.

UNITA'5.2: BEVANDE ANALCOLICHE E NERVINE

Le bevande analcoliche, le acque, i succhi di frutta, le bibite, le bevande nervine.

UNITA'5.3: BEVANDE ALCOLICHE E FERMENTATE

Le bevande alcoliche fermentate: la birra, il vino. Composizione chimica e valore nutritivo.

UNITA'5.4: BEVANDE ALCOLICHE DISTILLATE E LIQUOROSE

Aspetti generali, le bevande superalcoliche e la salute. Le acqueviti. Le bevande alcoliche liquorose.

Battipaglia,08/06/2019

GLI ALUNNI

IL DOCENTE