A.S.2020/2021 CLASSE III A FPP

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
TITOLO DEL TESTO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
AUTORE:A.MACHADO

DOCENTE: ORNELLA SALOMONE

ALIMENTI E ALIMENTAZIONE
-Principi nutritivi
-Le tabelle di composizione degli alimenti
- I 5 gruppi di alimenti e loro funzioni
-La doppia piramide alimentare-ambientale

ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE

-La ristorazione
-La sostenibilita' nella ristorazione
-La filiera agroalimentare e i suoi tipi
-L'etichette dei prodotti agroalimentari
-Le frodi nella filiera alimentare

I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI
-Gli ortaggi
-I funghi
-la frutta

I PRODOTTI CEREALICOLI

-I cereali e derivati
-I cereali minori
-I pseudocereali

I LEGUMI
-I principali legumi
-Conservazione e cottura
- I legumi DOP E IGP

GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
-La carne
-I salumi
-I prodotti ittici
-Le uova
-Il latte
-I formaggi

GRASSI E CONDIMENTI
-L olio d'oliva e di semi,oli tropicali,la margarina,la panna,il burro

ALIMENTI ACCESSORI

- Il vino:coltivazione delle uve,vendemmia,mosto e sua composizione chimica,la fermentazione, la vinificazione,le cure di cantina,stabilizzazione,invecchiamento
- Imbottigliamento, le malattie,valore nutritivo,classificazione dei vini,vini speciali

- I distillati

IL SALE
Estrazione e tipologie

LE BEVANDE NERVINE

1)IL CAFFE'
2)IL TE'
3)IL CACAO

LE ACQUE MINERALI

LE BEVANDE ANALCOLICHE

- I succhi di frutta
- -Le bibite

IL DOCENTE
ORNELLA SALOMONE