

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

A.S. 2016/17

DOCENTE: prof.ssa Angela Gherghi

CLASSE III A

Indirizzo: Enogastronomia settore - Cucina

MODULO N 1

MISURE:

di volume, di peso, il peso specifico, la misura dell'energia.

TABELLE DI COMPOSIZIONE CHIMICA DEGLI ELEMENTI:

parte edibile, acqua, proteine, lipidi, glucidi, energia, micronutrienti, colesterolo.

CALCOLO CALORICO:

fasi operative del calcolo calorico ed esercitazioni pratiche con l'uso delle tabelle di composizione chimica degli alimenti.

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA:

aspetti generali e criteri operativi; i sette gruppi alimentari; i cinque gruppi alimentari ; la scheda calorica e nutrizionale del menu; il fabbisogno energetico giornaliero; i LARN; i marchi di qualità; la Piramide alimentare; sicurezza e frodi alimentari
il profilo calorico e nutrizionale del piatto; calcolo calorico su singoli alimenti e menu .

MODULO N 2

CEREALI E DERIVATI

FRUMENTO:

aspetti generali; struttura e composizione del chicco di grano, gli sfarinati di frumento e la loro classificazione. La Celiachia: sintomi e cause.

PANE:

aspetti generali e produzione; le caratteristiche nutritive, conservazione e alterazione del pane, frodi.

PASTA:

aspetti generali e produzione, le caratteristiche nutritive; le frodi e le alterazioni.

MODULO N 3

CARNE E PRODOTTI DI SALUMERIA:

aspetti generali; la macellazione, la rigidità cadaverica, la frollatura, la classificazione merceologica, le caratteristiche nutritive, le frodi, i prodotti di salumeria; le parassitosi.

PESCI E PRODOTTI ITTICI:

aspetti generali; lo stato di freschezza dei pesci, le caratteristiche nutritive, la conservazione, le frodi e gli inquinanti; le parassitosi: l'Anisakidosi.

LE UOVA:

aspetti generali; la struttura e la composizione, la classificazione, la freschezza delle uova, le caratteristiche nutritive; la conservazione; le tossinfezioni alimentari: la salmonellosi.

MODULO N 4

LATTE E DERIVATI

LATTE:

aspetti generali, la composizione e le caratteristiche chimico- fisiche, il risanamento del latte, la tecnologia di produzione ed i vari tipi di latte.

I lattini modificati, il latte concentrato ed in polvere (liofilizzato).

Le caratteristiche nutritive e le frodi.

YOGURT:

aspetti generali e produzione; il valore nutritivo.

RICOTTA:

aspetti generali e classificazione.

FORMAGGI:

aspetti generali e produzione, le caratteristiche nutritive, le frodi.

MODULO N 5 I LEGUMI E L'EVO

CECI – FAGIOLI - LENTICCHIE

aspetti generali, caratteristiche nutritive e calcolo calorico

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

aspetti generali e calcolo calorico

MODULO N 6 CALCOLO CALORICO

Esercitazioni pratiche di calcolo calorico su alimenti, prodotti alimentari e semplici menu con istogrammi e aerogrammi.

la Docente

gli Alunni

*Alessia De Luca
Luca Domenico Lio
Fagione Tolupe*