

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

A.S. 2016/17

DOCENTE: prof.ssa Angela Gherghi

CLASSE III C

Indirizzo: Enogastronomia settore - sala e vendita

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

IL CAFFE' – IL CACAO

IL CAFFE': fasi di produzione e varietà più diffuse

IL CACAO : produzione del cioccolato e varietà

MODULO N 3

IL VINO

Storia del vino; l'uva: composizione del grappolo.

La produzione del vino: raccolta e lavorazione delle uve, pigiatura, diraspatura, sgrondatura e torchiatura, la trasformazione del mosto in vino: la fermentazione.

I principali sistemi di vinificazione; il vino novello (vinificazione con macerazione carbonica) trattamenti stabilizzanti del vino e principali interventi correttivi del vino.
Grado alcolico del vino e calcolo calorico.

MODULO N 4

LA BIRRA

LA BIRRA CLASSICA: produzione e consumi, composizione chimica e valore nutritivo: Processo di produzione della birra classica; conservazione della birra e frodi; classificazione delle birre in base al colore, al grado alcolico, al grado plato e al tipo di fermentazione.

LA BIRRA ARTIGIANALE: produzione e consumi, composizione chimica e caratteristiche organolettiche: analogie e differenze con le birre classiche.

MODULO N 5

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 6 CALCOLO CALORICO

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

la Docente

gli Alunni

Giuseppe Pio Rostromotto
Lore Pie Taronio
Arianna Foppa