

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE
R. BONGHI
LUCERA (FG)**

PIANO DI LAVORO SVOLTO DAL PROF. ANTONIO VITACCHIONE

MATERIA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Classe 3^a sez. E past a.s. 2017/2018

▪ **Modulo N 1: Alimenti, Nutrienti e Energia**

Concetto di alimentazione: alimenti alimentazione e energia; Gli alimenti: criteri di classificazione; Classificazione CRA-NUT; Alimentazione e Nutrizione; Il metabolismo: catabolismo e anabolismo; La Bioenergetica: il bilancio energetico, l'apporto energetico dei macronutrienti, il dispendio energetico e il fabbisogno energetico, L.A.R.N per l'energia. Calcolo calorico

Modulo N 2 : Alimenti, Nutrienti e Energia

Caratteristiche merceologiche chimico fisiche e nutrizionali delle materie prime utilizzate per le produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno; cereali e derivati; latte e derivati; uova; grassi e oli; frutta; dolcificanti e prodotti dolciari;

Lucera , lì

Firma alunni

Filomeno Capretto

Povoto Anna Pia

Piccolo Flavia

Firma docente

Antonio Vitacchione



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE PROFESSIONALE
ANNESSO AL CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"**

sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO - I.P.
SERVIZI.COMM.

Programma svolto di laboratorio di:

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI
MICROB. PRODOTTI ALIMENTARI**

INDIRIZZO **Enogastronomia – Prodotti Dolciari**

CLASSE 3 SEZIONE E

DOCENTE Inghese Cristina

QUADRO ORARIO : N. 1 ora settimanale

Cereali e derivati:

- Saggio di determinazione dell'amido
- Farinografo ed Alveografo
- Il lavaggio manuale del glutine

Le uova:

- Denaturazione delle proteine dell'uovo

Il latte:

- Precipitazione delle caseine

Docenti

Alshina
Arbore

Gli alunni

Filomena Coppetto
Luoto Bianca Pia