



**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.

**PIANO DI LAVORO
di
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

a. s. 2018/2019

CLASSE: III B - art. Enogastronomia

DOCENTE: Prof. Di Bitetto Vincenzo

TESTO ADOTTATO: *Conoscere gli alimenti, Rodato, ed. Clitt.*

MODULO N°1 – ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

Alimenti e alimentazione; distribuzione e funzione principale dei principi nutritivi nel corpo umano; la classificazione degli alimenti; i 5 gruppi di alimenti; formulazione di una dieta equilibrata; valutazione del peso corporeo; fabbisogno energetico e distribuzione dell'energia giornaliera; linee guida per una corretta alimentazione.

MODULO N°2 – MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI

Cereali e derivati; legumi, spezie ed erbe aromatiche; carne, pesci ed uova; latte e derivati; oli e grassi.

MODULO N° 3: CALCOLO CALORICO DI UN PIATTO

Unità di misura fondamentali in alimentazione (volume, massa e peso, energia); Parte edibile di un alimento; Tabelle di composizione chimica degli alimenti, L.A.R.N.

Lucera, 28/05/2019

Gli alunni

Monelli Giulia
Del Giudice Carmelo
De Rosis Antonietta

Il Docente

Vincenzo DI BITETTO