

PROGRAMMA DI
SCIENZE DEGLI ALIMENTI a s 2022-2023

CLASSE III B FPP

1 UDA : CULTURA ALIMENTARE

Alimenti ed alimentazione. La classificazione degli alimenti. I 5 gruppi di alimenti.

La tabelle di composizione degli alimenti. Calcolo calorico nutrizionale.

La formulazione di una dieta equilibrata.

Le linee guida. Esempi di diete e calcolo calorico.

2 UDA : ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Carne e i prodotti carnei. La filiera della carne. La classificazione della carne. Le caratteristiche nutritive della carne. Conservazione e cottura. Prodotti di salumeria.

Prodotti ittici (UDA interdisciplinare): aspetti generali. Classificazione dei prodotti ittici. Freschezza, cottura e conservazione.

Uova : aspetti generali. Classificazione merceologica. Struttura e composizione chimica delle uova. La freschezza delle uova. Le caratteristiche nutritive delle uova. Conservazione e cottura.

Latte : aspetti generali. Composizione chimica e valore nutritivo del latte. I trattamenti di risanamento. I microrganismi del latte. Tipi di latte. Controllo di qualità del latte.

Derivati del latte (UDA interdisciplinare): yogurt e formaggi : produzione. Difetti e alterazioni. Classificazione, valore nutritivo e conservazione.

3 UDA : ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

Cereali : aspetti generali. La cariosside. Il frumento. Il pane e la panificazione. La pasta. Lavorazione della pasta. Il riso. Cereali minori.

Oli e grassi : aspetti generali. Struttura dell'oliva. Lavorazione produzione dell'olio : raccolta, estrazione. Rettificazione dell'olio di oliva. Difetti e alterazioni. Classificazione degli oli. Composizione chimica e valore nutritivo dell'olio di oliva. Gli oli di semi. Grassi idrogenati. Grassi trans. La margarina. Il burro.

4 UDA : Legumi : aspetti generali. Composizione chimica e valore nutritivo. Conservazione e cottura.

5 UDA : Prodotti ortofrutticoli : aspetti generali. Composizione chimica e valore nutritivo. Conservazione. Classificazione.

6 UDA : ALIMENTI ACCESSORI : bevande alcoliche fermentate

Birra : generalità. Tecnologia di produzione della birra. Classificazione della birra. Composizione chimica e valore nutritivo della birra. Cenni sul Vino.

Calcolo calorico alcolico.