

A.S.2021/2022 CLASSE III A FPP

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
TITOLO DEL TESTO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
AUTORE:A.MACHADO

DOCENTE: ORNELLA SALOMONE

ALIMENTI E ALIMENTAZIONE

- Principi nutritivi
- Le tabelle di composizione degli alimenti
- I 5 gruppi di alimenti e loro funzioni
- La doppia piramide alimentare-ambientale

ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE

- La ristorazione
- La sostenibilit  nella ristorazione
- La filiera agroalimentare e i suoi tipi
- L'etichette dei prodotti agroalimentari
- Le frodi nella filiera alimentare

I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

- Gli ortaggi
- I funghi
- la frutta

I PRODOTTI CEREALICOLI

- I cereali e derivati
- I cereali minori
- I pseudocereali

I LEGUMI

- I principali legumi
- Conservazione e cottura
- I legumi DOP E IGP

GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

- La carne
- I salumi
- I prodotti ittici
- Le uova
- Il latte
- I formaggi

GRASSI E CONDIMENTI

- L olio d'oliva e di semi,oli tropicali,la margarina,la panna,il burro

ALIMENTI ACCESSORI

- Il vino: coltivazione delle uve, vendemmia, mosto e sua composizione chimica, la fermentazione, la vinificazione, le cure di cantina, stabilizzazione, invecchiamento
- Imbottigliamento, le malattie, valore nutritivo, classificazione dei vini, vini speciali

IL SALE

Estrazione e tipologie

LE BEVANDE NERVINE

1) IL CAFFÈ

2) IL TÈ

3) IL CACAO

LE ACQUE MINERALI

IL DOCENTE

ORNELLA SALOMONE