**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “R. DEL ROSSO G. DA VERRAZZANO”**

**Istituto Alberghiero**

**INDIRIZZO: enogastronomico**

**PROGRAMMA SVOLTO classe 3A anno scolastico 2019-2020**

**DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE**

**DOCENTE: LAURA ZANDONAI**

**Modulo I *Alimentazione Equilibrata***

|  |  |
| --- | --- |
| **CONOSCENZE** | Conoscere la classificazione degli alimenti  Consultare le tabelle di composizione degli alimenti  Realizzare un calcolo calorico  Valutare il peso corporeo di un individuo  Conoscere i criteri fondamentali per l’elaborazione di diete equilibrate  Illustrare le linee guida dell’INRAN |
| **CONTENUTI FORMATIVI** | - la classificazione degli alimenti  - valutazione del peso corporeo  - formulazione di una dieta equilibrata (energia, nutrienti)  - calcolo calorico e nutrizionale  - le linee guida dell'INRAN  -i 5 gruppi alimentari  -la dieta mediterranea |

**Periodo svolgimento: settembre-ottobre 2019**

**totale ore: 13**

**Modulo II:  *Olio d’oliva***

|  |  |
| --- | --- |
| **CONOSCENZE** | Conoscere e descrivere le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.  Descrivere le principali fasi delle diverse filiere di produzione.  Conoscere i criteri di qualità degli alimenti, la tracciabilità e la sicurezza alimentare.  Conoscere e descrivere i prodotti di qualità e/o tipici del territorio. |
| **CONTENUTI FORMATIVI** | - l'oliva, la maturazione, l'inolizione  - la classificazione dell'olio di oliva  - la raccolta, l'estrazione e la conservazione  - composizione chimica e valore nutritivo dell'olio extra vergine di oliva  -la classificazione  - peculiarità dell'olio extra vergine d'oliva Toscano IGP  - principi di degustazione ( in compresenza) |

**Periodo svolgimento: ottobre-dicembre 2019**

**totale ore: 11**

**Modulo III *Le bevande alcoliche distillate e liquorose* (in compresenza con sala e vendita)**

|  |  |
| --- | --- |
| **CONOSCENZE** | Conoscere e descrivere le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle bevande.  Descrivere le principali fasi delle diverse filiere di produzione.  Conoscere i criteri di qualità degli alimenti, la tracciabilità e la sicurezza alimentare.  Conoscere e descrivere i prodotti di qualità e/o tipici del territorio. |
| **CONTENUTI FORMATIVI** | -la distillazione  -la classificazione dei distillati  -i liquori  -gli aperitivi  Il calcolo calorico dei cocktail |

**Periodo svolgimento: novembre 2019-gennaio 2020**

**totale ore: 6**

**Modulo IV *Le bevande alcoliche fermentate***

|  |  |
| --- | --- |
| **CONOSCENZE** | Conoscere e descrivere le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle bevande.  Descrivere le principali fasi delle diverse filiere di produzione.  Conoscere i criteri di qualità degli alimenti, la tracciabilità e la sicurezza alimentare.  Conoscere e descrivere i prodotti di qualità e/o tipici del territorio. |
| **CONTENUTI FORMATIVI** | Vino:  L’uva, la maturazione e la raccolta  la vinificazione in bianco  la vinificazione in rosso  la produzione del vino rosato, del novello e del vino passito  i trattamenti, le correzioni, le cure, l’invecchiamento  composizione chimica e valore nutritivo del vino  difetti, alterazioni e malattie del vino  l’etichettatura  in compresenza con sala e vendita: champagne e spumante  Birra in compresenza con sala e vendita:  definizione e storia  gli ingredienti della birra  il processo di produzione  le classificazioni della birra  composizione chimica e aspetti nutritivi della birra  L’alcol: il metabolismo e le problematiche legate ad un eccessivo consumo |

**Periodo svolgimento: dicembre 2019-marzo 2020**

**totale ore: 34 (anche DAD)**

**Modulo V *Latte e derivati***

|  |  |
| --- | --- |
| **CONOSCENZE** | Conoscere e descrivere le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.  Descrivere le principali fasi delle diverse filiere di produzione.  Conoscere i criteri di qualità degli alimenti, la tracciabilità e la sicurezza alimentare.  Conoscere e descrivere i prodotti di qualità e/o tipici del territorio. |
| **CONTENUTI FORMATIVI** | definizione e componenti  il processo produttivo dalla mungitura alla vendita  i diversi tipi di latte in commercio  i latti speciali |

**Periodo svolgimento: aprile-maggio 2020**

**totale ore: 11 (DAD)**

**Modulo VI *I Marchi di Qualità***

|  |  |
| --- | --- |
| **CONOSCENZE** | Conoscere i criteri di qualità degli alimenti, la tracciabilità e la sicurezza alimentare.  Conoscere e descrivere i prodotti di qualità e/o tipici del territorio. |
| **CONTENUTI FORMATIVI** | I marchi per gli alimenti: DOP, IGP, STG, PAT  I marchi del vino: DOP, IGP, DOCG, DOC, IGT |

**Periodo svolgimento: maggio 2020**

**totale ore: 4 (DAD)**

**Osservazioni:** nel mese di ottobre si è svolta un’uscita didattica presso il frantoio OL.MA e la cantina LE MORTELLE, nel mese di marzo gli alunni hanno proseguito in modo autonomo su materiale fornito dall’insegnate per mezzo del registro elettronico, ad aprile con l’inizio delle videolezioni gli argomenti sono stati ripresi e ripassati prima di procedere con il resto del programma.

Il docente

Laura Zandonai