**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 alimentiConsultare le tabelle di composizione degli alimentiRealizzare un calcolo caloricoValutare il peso corporeo di un individuoConoscere i criteri fondamentali per l’elaborazione di diete equilibrateIllustrare 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 aperitiviIl 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 raccoltala vinificazione in biancola vinificazione in rossola produzione del vino rosato, del novello e del vino passitoi trattamenti, le correzioni, le cure, l’invecchiamentocomposizione chimica e valore nutritivo del vinodifetti, alterazioni e malattie del vinol’etichettaturain compresenza con sala e vendita: champagne e spumanteBirra in compresenza con sala e vendita:definizione e storiagli ingredienti della birrail processo di produzionele classificazioni della birracomposizione chimica e aspetti nutritivi della birraL’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 componentiil processo produttivo dalla mungitura alla venditai diversi tipi di latte in commercioi 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, PATI 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