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

**Istituto Alberghiero**

**INDIRIZZO: enogastronomico**

**PROGRAMMA SVOLTO classe 3B 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: 22**

**Modulo II  *Grassi da condimento***

|  |  |
| --- | --- |
| **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  -l’etichettatura e le diciture volontarie  - peculiarità dell'olio extra vergine d'oliva Toscano IGP  - composizione chimica e valore nutritivo dei grassi animali  - composizione chimica e valore nutritivo degli oli vegetali  - i grassi idrogenati e la margarina |

**Periodo svolgimento: ottobre-dicembre 2019**

**totale ore: 16**

**Modulo III *Carne 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** | - i tessuti della carne  - la macellazione e la filiera  -i processi di chimici della macellazione  - le diverse classificazioni della carne (SEUROP)  -caratteristiche organolettiche della carne  - le caratteristiche nutritive della carne  - problemi legati ad un eccessivo consumo di carne  - classificazione dei salumi  - gli ingredienti dei salumi e le fasi della trasformazione  -caratteristiche e produzione di alcuni prodotti tipici: Prosciutto Toscano e Lardo di Colonnata |

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

**totale ore: 18**

**Modulo IV *Prodotti ittici***

|  |  |
| --- | --- |
| **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** | - pesca e acquacoltura  -classificazioni  - caratteristiche nutritive  - la freschezza  - rischi sanitari dei prodotti della pesca |

**Periodo svolgimento: febbraio-marzo 2020**

**totale ore: 12**

**Modulo V *Latte e Formaggi***

|  |  |
| --- | --- |
| **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** | - la materia prima  **-** tecnologia di produzione del formaggio  - classificazione dei formaggi  -processi di produzione: Pecorino Toscano, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, mozzarella di bufala, Gorgonzola |

**Periodo svolgimento: aprile-maggio 2020**

**totale ore: 12 (DAD)**

**Modulo VI *Uova***

|  |  |
| --- | --- |
| **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** | - classificazione merceologiche ed etichettatura  - valutazione della freschezza  **-** gli ovoprodotti |

**Periodo svolgimento: giugno 2020**

**totale ore: 2 (DAD)**

**Osservazioni:** nel mese di ottobre si è svolta un’uscita didattica presso il frantoio OL.MA, 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