

IIS "A. Farnese"

Sede "IPSEOA - CAPRAROLA" (VT)

Anno Scolastico 2021/2022

Materia: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Classe III A (Sala)

Docente: Custodi Alessandro

Prerequisiti

Gli Alimenti

Definizione di Alimento.

I 5 Gruppi fondamentali di alimenti secondo l'I.N.R.A.N.

Gli alimenti Accessori e loro classificazione.

Le Etichette Alimentari.

I Metodi di Conservazione degli Alimenti.

Blocco tematico I

Modulo: Alimenti di origine Animale

I^a U.D. : La Carne

I tessuti cellulari animali, la filiera produttiva della carne, la macellazione e la frollatura, valore nutrizionale delle carni e delle frattaglie, prodotti di salumeria, conservazione e cottura della carne

II^a U.D. : I prodotti ittici (pesci, molluschi e crostacei)

Classificazione dei prodotti ittici, valutazione della freschezza dei prodotti ittici, valore nutritivo dei prodotti ittici, rischi sanitari, cottura e conservazione dei prodotti ittici

III^a U.D. : Le uova

Classificazione merceologica delle uova, stato di freschezza e valore nutritivo, cottura e conservazione delle uova

IV^a U.D. : Latte e derivati (formaggi e yogurt)

Definizione merceologica, composizione chimica e valore nutritivo del latte, sistemi di risanamento, yogurt, ciclo produttivo del formaggio, valore nutritivo del formaggio

Blocco tematico II

Modulo: Alimenti di origine vegetale

I^a U.D. : Cereali e derivati

Generalità sulla cariosside, cenni sugli sfarinati, cenni sulla panificazione e sulla pastificazione, valori nutrizionali dei cereali e derivati, abbinamenti con altri alimenti, cenni sulla celiachia

II^a U.D. : Legumi e Prodotti ortofrutticoli

Composizione chimica e valore nutrizionale dei legumi, conservazione e cottura dei legumi, classificazione merceologica di ortaggi e frutta, importanza nutrizionale dei prodotti ortofrutticoli, cottura e conservazione di frutta e verdure

Blocco tematico III

Modulo: Alimenti Complementari o Accessori

I^a U.D. : Le bevande analcoliche e nervine

Classificazione delle bevande analcoliche, merceologia delle acque minerali, i succhi di frutta e le bibite, generalità sul caffè e sul tè

II^a U.D. : Le bevande alcoliche, Superalcolici e liquori

Generalità su birra e vino e loro aspetti merceologici, cenni su distillati di origine enologica, cerealicola, da piante e da frutti, generalità sui liquori.
Valore energetico dell'etanolo ed Unità Alcolica. Alcol e Salute: le problematiche conseguenti all'abuso dell'Etanolo.

Blocco tematico IV

Modulo: Valore energetico degli alimenti

I^a U.D. : Elementi di Dietetica

Uso di tabelle LARN e di Tabelle di composizione chimica degli alimenti, elaborazione di un calcolo calorico nutrizionale riferito sia ad alimenti che a bevande.
Esercitazioni pratiche sulla “Valutazione calorico-nutrizionale di una preparazione gastronomica”.
Esercitazioni pratiche sulla “Valutazione calorica di cocktails”.

Caprarola lì 11 giugno 2022

IL DOCENTE

Prof. Custodi Alessandro