

PROGRAMMA FINALE DEL DOCENTE

DOCENTE	Nicolosi Calogera Maria	DISCIPLINA: Scienza e cultura degli alimenti
ISTITUTO	IPEOA	CLASSE 3
MODULO 1 Alimenti e cultura alimentare		
<p>L'alimentazione e le sue funzioni: alimentazione e nutrizione; organismi autotrofi ed eterotrofi; principi nutritivi o nutrienti</p> <p>Storia dell'alimentazione umana: le origini dell'alimentazione umana; dalla civiltà greco-romana al Rinascimento; dalla rivoluzione industriale ai nostri giorni</p> <p>Alimenti e dieta equilibrata: Classificazione degli alimenti; i cinque gruppi alimentari primari; dieta equilibrata; valutazione del peso corporeo; fabbisogno energetico; distribuzione dell'energia; ripartizione dei nutrienti; le nuove linee guida per una sana alimentazione.</p> <p>Tipologie dietetiche nella ristorazione: dieta e ristorazione; modelli alimentari nel settore ristorativo; dieta mediterranea; diete vegetariane; dieta ipocalorica.</p> <p>Calcolo calorico nutrizionale: calcolo calorico-nutrizionale degli alimenti; calcolo calorico delle bevande alcoliche; enti che studiano gli alimenti e la nutrizione</p>		
MODULO 2 Filiera, qualità e analisi sensoriale degli alimenti		
<p>Filiera agroalimentare: tracciabilità e rintracciabilità di filiera; filiera corta e lunga</p> <p>Qualità degli alimenti: qualità totale; certificazione di tipicità e qualità d'origine; standard internazionali ISO; controllo di qualità; frodi alimentari; etichettatura dei prodotti alimentari</p> <p>Analisi sensoriale del cibo: valutazione sensoriale del cibo; elementi dell'analisi sensoriale</p>		
MODULO 3 Cereali e derivati, i tuberi		
<p>Classificazione dei cereali e frumento: Cereali; frumento</p> <p>Struttura e composizione del chicco; molitura e sfarinati</p> <p>Pane: panificazione; valore nutritivo, prodotti sostitutivi del pane</p> <p>Pasta: pasta secca, pasta fresca, paste speciali paste dietetiche, valore nutritivo</p> <p>Riso: lavorazione del riso, varie tipologie di riso, valore nutritivo</p> <p>Mais: derivati del mais, valore nutritivo</p> <p>Cereali minori e pseudocereali: orzo, avena, segale, miglio, grano saraceno, quinoa, amaranto</p> <p>Tuberi: patata, patata dolce, topinambur, manioca</p>		
MODULO 4 Ortaggi, frutta, legumi, funghi, erbe aromatiche e spezie		
<p>Ortaggi: classificazione e calendario degli ortaggi; ortaggi di gamma; cottura delle verdure; valore nutritivo</p> <p>Frutta: classificazione e calendario della frutta; la frutta esotica</p> <p>Legumi: legumi principali; valore nutritivo</p> <p>Funghi: funghi commestibili e velenosi; tartufi; valore nutritivo</p> <p>Lipidi complessi: fosfolipidi e glicolipidi</p> <p>Erbe aromatiche e spezie: erbe aromatiche, spezie, erbe fitoalimurgiche</p>		
MODULO 5 Latte e derivati		
<p>Latte: composizione del latte; tecnologia produttiva del latte; risanamento del latte; pastorizzazione: bassa, alta, elevata; sterilizzazione: classica e UHT; lattici speciali e conservati; valore nutritivo</p> <p>Yogurt: tecnologia produttiva; valore nutritivo</p>		

Il Docente: Calogera M. Nicolosi

Gli allievi rappresentanti di classe