

PROGRAMMA FINALE DEL DOCENTE

DOCENTE	Nicolosi Calogera Maria	DISCIPLINA	Scienza e cultura degli alimenti
ISTITUTO	IPEOA	CLASSE	4
MODULO 1 Latte e derivati			
<p>Latte: composizione del latte; tecnologia produttiva del latte; risanamento del latte; pastorizzazione: bassa, alta, elevata; sterilizzazione: classica e UHT; latti speciali e conservati; valore nutritivo</p> <p>Yogurt: tecnologia produttiva; valore nutritivo</p> <p>Formaggi: tecnologia di produzione; classificazione dei formaggi; formaggi particolari; conservazione dei formaggi; valore nutritivo</p>			
MODULO 2 Carne, Pesci, Uova			
<p>Carne: tessuto muscolare, connettivo, adiposo; quinto quarto; colore, sapore e finezza della carne; la macellazione; filiera e sicurezza alimentare in Europa; classificazione merceologica della carne; rigidità cadaverica e frollatura; la cottura della carne; prodotti di salumeria; valore nutritivo; sicurezza e sostenibilità</p> <p>Prodotti ittici: Pesci; classificazione; valutazione della freschezza; valore nutritivo; inquinamento marino e rischi sanitari; cottura dei pesci; metodi di conservazione; molluschi; crostacei; echinodermi</p> <p>Uova: struttura e composizione; sistemi di allevamento, classificazione ed etichettatura; valutazione della freschezza delle uova; cottura delle uova; trasformazioni da cottura; ovoprodotti e conservazione delle uova; valore nutritivo e pregiudizi legati al consumo</p>			
MODULO 3 Oli e grassi			
<p>Olio d'oliva: aspetti storici e classificazione dei lipidi alimentari; olio d'oliva e metodi produttivi; rettificazione dell'olio d'oliva; classificazione dell'olio d'oliva; valore nutritivo</p> <p>Oli di semi e grassi vegetali: oli di semi; valore nutritivo; frittura; grassi vegetali (olio di cocco, di palma, burro di cacao); margarina; valore nutritivo; grassi idrogenati</p> <p>Burro e grassi animali: burro; valore nutritivo; panna; lardo; pancetta, strutto; sugna e sego</p>			
MODULO 4 Carboidrati			
<p>Chimica dei glucidi: strutture e classificazioni di monosaccaridi, disaccaridi e polisaccaridi. Glucosio, fruttosio, galattosio, saccarosio, lattosio, maltosio, amido, glicogeno, cellulosa</p> <p>Funzioni nutrizionali</p> <p>La fibra alimentare</p>			
MODULO 5 Proteine			
<p>Chimica dei protidi: struttura e caratteristiche degli amminoacidi, struttura primaria, secondaria, terziaria, e quaternaria.</p> <p>Funzioni nutrizionali</p>			

Il Docente Calogera Maria Nicolosi

Gli allievi rappresentanti di classe