



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DI POPPA – ROZZI"
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA SERVIZI

Via F. Barnabei, 2 - 64100 TERAMO

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE: III B

INDIRIZZO: ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCENTE: Luigi Giordano



LIBRO DI TESTO: "ALIMENTAZIONE & TERRITORIO"

AUTORE: SILVANO RODATO

CASA EDITRICE: CLITT

Titolo modulo	Unità Didattiche	Conoscenze	Abilità
Etichettatura, qualità e marchi di tutela dei prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none"> - L'etichettatura degli alimenti. - I marchi di qualità europei e nazionali dei prodotti agroalimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> - Informazioni obbligatorie e facoltative nell'etichetta degli alimenti. - Differenze tra i marchi europei di qualità dei prodotti alimentari (Dop, Igp, Stg) e quelli nazionali (Pat, DeCo). 	<ul style="list-style-type: none"> - Interpretare le informazioni presenti nell'etichetta degli alimenti. - Distinguere i diversi marchi europei e nazionali di qualità dei prodotti agroalimentari.
Alimenti e alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> - Gli alimenti. -Principi di corretta alimentazione. -Tabella nutrizionale e profilo calorico di un piatto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Concetto di alimento e alimentazione. - Concetto di principio nutritivo. - Concetto di dieta equilibrata. - Fabbisogno calorico dei principi nutritivi. - tabelle nutrizionali. - Calcolo calorico nutrizionale di una serie di piatti. - Commento del profilo calorico nutrizionale di un piatto. 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina. -Riconoscere differenze e analogie tra i diversi principi alimentari -Indicare la funzione nutrizionale e calorica svolta da ciascun principio nutritivo. -Individuare, attraverso l'uso delle tabelle, la composizione in macronutrienti di un alimento. - Calcolare l'apporto calorico nutrizionale di una serie di piatti. - Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.
Gli alimenti di origine animale	<ul style="list-style-type: none"> - Il latte - I formaggi 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche generali (definizione, valore nutrizionale). - Classificazioni (in base al trattamento termico subito e in base al contenuto lipidico) 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali del latte. - Riconoscere la qualità del latte dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.
Bevande alcoliche fermentate	<ul style="list-style-type: none"> - Vino 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche generali (definizione, funzione, classificazione, composizione chimica e valore nutritivo) del vino - Risorse gastronomiche del territorio. - Effetti sulla salute. - Analisi sensoriale del vino secondo il metodo dell'Associazione Italiana Sommelier (A.I.S.) e della birra. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le caratteristiche merceologiche e chimico nutrizionali del vino. - Individuare i prodotti tipici del territorio. - Riconoscere la qualità del vino dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico. - Riconoscere gli effetti sulla salute legati al consumo di vino.
Oli e grassi da condimento	<ul style="list-style-type: none"> - L'olio extravergine di oliva 	<ul style="list-style-type: none"> -Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli oli vergini di oliva. -Filiera produttiva e analisi sensoriale. -Criteri di qualità degli oli e dei grassi da condimento, tracciabilità e sicurezza alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> -Individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali dell'olio extravergine di oliva. -Riconoscere la qualità dell'olio extravergine di oliva dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.

Teramo, 7 giugno 2016

Il docente