

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

CLASSE III SEZ I (Articolazione: accoglienza turistica)

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Cultura alimentare

- Alimenti e alimentazione
- La classificazione degli alimenti
- I 5 gruppi di alimenti
- Le linee guide per una sana alimentazione

Cereali e derivati

- Aspetti generali
- La cariosside
- Il frumento
- La molitura del frumento
- Il pane
- La panificazione
- I prodotti sostitutivi del pane
- I cereali minori

La carne

- La carne e i prodotti carnei
- La filiera della carne
- I tessuti della carne
- La macellazione
- Le frattaglie
- La classificazione della carne
- Le caratteristiche nutritive della carne
- La cottura della carne
- La conservazione della carne

Le uova

- Aspetti generali
- Classificazione merceologica ed etichettatura
- Struttura e composizione chimica delle uova
- La freschezza delle uova
- La conservazione delle uova
- Le caratteristiche nutritive delle uova

- Cottura e proprietà tecnologiche delle uova

Il latte

- Aspetti generali
- I microrganismi del latte
- Composizione chimica e valore nutritivo deò latte
- Il ciclo produttivo del latte
- I trattamenti di risanamento
- Tipi di latte in commercio
- Latti fermentati
- Lo yogurt

Dolcificanti

- Lo zucchero
- Il miele
- I dolcificanti
- I prodotti dolciari
- I prodotti da forno dolci
- La pasticceria
- Il gelato
- I dolci
- Il cioccolato

Le bevande analcoliche e nervine

- Le bevande analcoliche
- Le acque potabili imbottigliate
- Le acque di sorgente
- Le acque minerali
- I succhi di frutta
- Le bibite
- Le bevande nervine: il tè, il caffè, il cacao e la cioccolata

Bevande alcoliche fermentate

- La birra
- La tecnologia di produzione della birra
- Classificazione della birra
- Classificazione chimica e valore nutritivo della birra
- Il vino
- La vite e l'uva
- La vendemmia
- La preparazione del mosto
- La composizione del mosto
- La fermentazione del mosto
- La vinificazione in bianco, rosato e rosso
- Le cure del vino
- Le correzioni del vino

- La stabilizzazione del vino
- L'invecchiamento del vino
- Le alterazioni del vino
- La composizione chimica del vino
- Il valore nutritivo del vino
- La classificazione dei vini

Bevande alcoliche distillate e liquorose

- Aspetti generali
- Le bevande superalcoliche e la salute
- Le acquaviti
- La tecnologia di produzione delle acquaviti
- Vari tipi di acquaviti
- La tecnologia di produzione dei liquori
- La classificazione dei liquori

HACCP

- La sicurezza alimentare
- La legge 155/97
- I 7 principi
- Differenza tra CCP e CP
- L'albero delle decisioni
- Saper applicare l'HACCP a semplici produzioni alimentari