



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DI POPPA – ROZZI"
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA
Via F. Barnabei, 2 - 64100 TERAMO

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE: III G

INDIRIZZO: PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

DOCENTE: Luigi Giordano



LIBRO DI TESTO: "SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
– ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI"

AUTORE: CONSUELO VECCHIO

CASA EDITRICE: PLAN EDIZIONI

Titolo modulo	Unità Didattiche	Conoscenze	Abilità
Igiene e sicurezza alimentare	- Igiene nell'ambiente ristorativo.	- Igiene dei locali, delle attrezzature, del personale e degli alimenti. - Importanza dell'Attestato per addetti alla manipolazione degli alimenti. - Principi per una corretta applicazione del sistema Haccp.	- Individuare le corrette prassi igieniche. - Individuare i principali pericoli nelle diverse filiere alimentari.
Alimenti e alimentazione	- Gli alimenti. - Tabella nutrizionale e profilo calorico di un piatto.	- Concetto di alimento e alimentazione. - Concetto di principio nutritivo. - Concetto di dieta equilibrata. - Fabbisogno calorico dei principi nutritivi. - tabelle nutrizionali. - Calcolo calorico nutrizionale. - Commento del profilo calorico nutrizionale	-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 un piatto -Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona
Gli alimenti di origine animale	- Le uova -Il latte e i derivati	-Caratteristiche merceologiche, nutrizionali di alimenti di origine animale -Utilizzo degli alimenti di origine animale in pasticceria. -Criteri di qualità degli alimenti di origine animale, tracciabilità e sicurezza alimentare.	-Individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali di alimenti di origine animale. -Individuare le principali cause di denaturazione delle proteine. -Riconoscere la qualità di alimenti di origine animale dal punto di vista igienico, nutrizionale, merceologico e organolettico.
Gli alimenti di origine vegetale	-I Cereali -Gli sfarinati utilizzati per gli impasti	-Caratteristiche merceologiche e nutrizionali di alimenti di origine vegetale. -Risorse gastronomiche del territorio. -Criteri di qualità degli alimenti di origine vegetale, tracciabilità e sicurezza alimentare	-Individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali di alimenti di origine vegetale -Individuare i prodotti tipici del territorio -Riconoscere la qualità di alimenti di origine vegetale dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.

Lievitazione e cottura degli impasti	-I lieviti: la lievitazione e la fermentazione. -Fattori che influenzano la fermentazione. -Batteri lattici e fermentazione lattica. -Effetti della cottura sugli impasti	-Fermentazione alcolica, lattica e acetica. - Lievito di birra e lievito madre. -Caramellizzazione, reazione di Maillard e denaturazione proteica.	-Indicare le differenze tra i diversi tipi di fermentazione. -Riconoscere i principali effetti della cottura sui prodotti da forno.
--------------------------------------	--	--	--

Teramo, 7 giugno 2017

Il docente
Luigi Giordano