

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CLASSE 3° F EOA
Anno:2023 /2024
Docente:Sotira Assunta

ALIMENTI E ALIMENTAZIONE

Cultura alimentare:

Alimenti e alimentazione

Le tabelle di composizione degli alimenti. Calcolo calorico nutrizionale

ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

Cereali e derivati:

Aspetti generali. La cariosside. Il frumento. La molitura del frumento.

Il pane e la panificazione. Prodotti sostitutivi del pane

La pasta alimentare e la pastificazione

Il riso e il mais. I cereali minori

I legumi

Composizione chimica e valore nutritivo dei legumi

I principali legumi

La conservazione e la cottura dei legumi

I prodotti ortofrutticoli

Gli ortaggi ,gli ortaggi da frutto, da foglia, , da frutto, da bulbo, da tubero, i funghi, la frutta

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

I prodotti ittici:

Aspetti generali. Etichettatura dei prodotti ittici. I pesci Molluschi e crostacei. Gli echinodermi

La freschezza dei prodotti ittici. La conservazione dei pesci. I rischi sanitari dei prodotti della pesca

La cottura dei pesci

Le uova:

Aspetti generali delle uova

Classificazione merceologica ed etichettatura. Struttura e composizione chimica delle uova

La freschezza delle uova

La conservazione e le caratteristiche nutritive delle uova

Il latte:

Aspetti generali. I microrganismi del latte

Composizione chimica e valore nutritivo del latte

Il ciclo produttivo del latte. I trattamenti di risanamento

Tipi di latte in commercio. Latti fermentati. Lo yogurt

I formaggi:

Aspetti generali

La produzione del formaggio. Difetti e alterazione nei formaggi

La classificazione dei formaggi. Formaggi particolari.

Il valore nutritivo e conservazione dei formaggi