

**RELAZIONE FINALE PROGRAMMA SVOLTO  
SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

CLASSE 3<sup>a</sup> sez. C – INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA  
a.s. 2023/243

*Prof. Daniele Tommaso Mellace*

**ORGANIZZAZIONE DEI CONTENUTI:**

- MODULO 0**            **RIPASSO SUI PRINCIPI NUTRIZIONALI E SULLA CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI**
- MODULO 1°**        **La TABELLA NUTRIZIONALE** (definizione – scopi - utilizzo e realizzazione) – Cenni di **BIOENERGETICA**
- MODULO 2°**        **ORTOFRUTTA e LEGUMI**
- MODULO 3°**        **I CEREALI E DERIVATI** (farine e semole – la pastificazione – la panificazione – i sucedanei del pane): composizione, classificazione, aspetti nutrizionali e prodotti a marchio italiani.
- MODULO 4°**        **LA CARNE E I PRODOTTI CARNEI** (i salumi a marchio europeo in Italia)
- MODULO 5°**        **I PRODOTTI ITTICI**
- .
- MODULO 6 I FORMAGGI:** composizione, classificazione, aspetti nutrizionali, prodotti a marchio italiani
- MODULO 7°**        **GLI OLI VEGETALI** (Olio EVO, di semi) – **GRASSI ANIMALI**

**UDA EDUCAZIONE CIVICA N. 1: “LA SOSTENIBILITA’  
AGROALIMENTARE E LOTTA AGLI SPRECHI ALIMENTARI”**

**UDA EDUCAZIONE CIVICA N. 2: “LA QUALITA’ ALIMENTARE”**

**IL DOCENTE**  
*Daniele Tommaso Mellace*