

**RELAZIONE FINALE PROGRAMMA SVOLTO
SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

CLASSE 3^a sez. A SERALE – INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA/CUCINA
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 succedanei 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