

I.I.S. “P. Artusi” Chianciano Terme

Anno scolastico 2024/2025

Classe III° AAT

Docente Prof.ssa Cherici Silvia

Programma svolto di Scienza e cultura degli alimenti

- (*) Il potere calorico degli alimenti: principi di una dieta equilibrata, calcolo del fabbisogno energetico totale, la doppia piramide alimentare e il valore energetico degli alimenti.
- (*) I cereali, i derivati e le loro preparazioni: i cereali più comuni, gli sfarinati, le qualità nutrizionali dei cereali, il pane e la panificazione, gli pseudocereali, la celiachia, cereali nel mondo..
- Le uova: caratteristiche generali, qualità delle uova, le uova fresche, conservazione e frodi, la cottura.
- Il latte e le sue preparazioni: il risanamento del latte, il latte in commercio, le qualità del latte, contaminazioni e frodi nel latte, il latte fermentato e lo yogurt. I formaggi: produzione e tipi di formaggi, caratteristiche nutrizionali, alterazioni e difetti, conservazione ed etichettatura.
- Carne e pesce: la carne e i prodotti carnei, la filiera della carne, allevamento e trasporto, macellazione, trasformazione, etichettatura; la classificazione e le caratteristiche nutritive della carne, i prodotti di salumeria, i prodotti ittici, caratteristiche nutritive di pesci, molluschi e crostacei.
- (*) I grassi e gli oli: l'olio di oliva, qualità nutrizionali, difetti e alterazioni, valore nutrizionale; gli oli di semi, qualità organolettiche e nutrizionali, norme legislative e etichettatura, conservazione e impiego in cucina, principali oli di semi; la crema di latte, il burro, i grassi derivati dal maiale, i grassi idrogenati.
- Le bevande nervine: il caffè, caratteristiche generali, qualità organolettiche e nutrizionali, il caffè in commercio. Il tè, coltivazione e fasi di produzione, tipologie di tè. Il cacao, caratteristiche nutrizionali, i tipi di cioccolato.
- Le bevande analcoliche: l'acqua, le bibite, i succhi di frutta.
- Le bevande alcoliche: il vino, la birra
- I distillati e i liquori.

(*) Gli argomenti contrassegnati con asterisco hanno concorso allo sviluppo delle UDA

interdisciplinari “L'alimentazione sana e sostenibile nel tempo e nelle culture” nel primo quadrimestre e “ L'olio EVO, l'oro dell'Artusi” nel secondo quadrimestre.

docenti del consiglio di classe.

PARTE DI PROGRAMMA DEDICATA AD EDUCAZIONE CIVICA

Nell'ambito della tematica "Sviluppo sostenibile" è stato svolto l'argomento " Doppia piramide alimentare, sostenibilità ambientale, la sostenibilità nella ristorazione"; ore dedicate: 3 h; periodo I quadrimestre.

FIRMA ALUNNI

FIRMA DOCENTE