

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

CONTENUTI STANDARD

Classi 4[^]

Materia SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

1. I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

- I marchi di qualità e I sistemi di tutela dei prodotti ortofrutticoli di eccellenza
- Le GAMME merceologiche
- I prodotti ortofrutticoli
- Le caratteristiche strutturali e nutrizionali di funghi e tartufi
- il miele

2. I LEGUMI

- La struttura botanica del legume e il suo valore nutrizionale

3. I CEREALI

- Le caratteristiche merceologiche chimico-fisiche e nutrizionali dei cereali e loro derivati
- I criteri di qualità dei cereali e derivati la tracciabilità, l'etichettatura e la sicurezza alimentare relativa al prodotto
- Le tecniche di conservazione dei cereali e dei derivati

4. BEVANDE FERMENTATE E ALCOLICI

- Le caratteristiche merceologiche chimico-fisiche e nutrizionali delle bevande alcoliche, il profilo storico-culturale e la diffusione
- L'uva, il vino e la fermentazione alcolica e malo-lattica
- Metodi di vinificazione
- Cenni sulle correzioni e i trattamenti in cantina
- Le principali frodi del vino e della birra

- Le fasi della produzione della birra
- Calcolo calorico di una bevanda alcolica

5. OLI E GRASSI

- Caratteristiche e valore nutrizionale dell'olio d'oliva e di semi, della margarina, della panna e del burro *
- Le principali fasi di produzione dell'olio d'oliva
- Vantaggi e svantaggi legati al consumo di grassi vegetali e animali