



# Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio Sanitari

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2 Tel. 0434.231601 - 0434.538148 Fax: 0434.231607

Sito Web:

e-mail:

Casella Posta Certificata:

C.f.:

www.istitutoflora.gov.it

pnis00800v@istruzione.it

pnis00800v@pec.istruzione.it

80009070931



## Programma svolto

Anno scolastico:	2017/2018
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
Istituto d'istruzione superiore "Federico Flora"	SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITÀ ALBERGHIERA	ENOGASTRONOMIA

classe:	3 AKC
---------	-------

Disciplina:	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE
-------------	---------------------------------------

Docente:	ARDITO FATIMA
----------	---------------

Libro di testo:	Silvano Rodato – ALIMENTAZIONE OGGI. Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita. Ed. Zanichelli
-----------------	---

### Moduli disciplinari

Periodo/ durata: Ottobre/Novembre	<b>Modulo 1: Tecnica di cottura e conservazione degli alimenti</b>
	- Cause chimiche, fisiche e biologiche di alterazione e trasformazione degli alimenti
	- Metodi fisici di conservazione: refrigerazione, refrigerazione in atmosfera controllata, Hydro-cooling, congelazione, surgelazione, pastorizzazione, sterilizzazione, concentrazione, essiccamento e liofilizzazione
	- Metodi chimici di conservazione: salagione, uso di zucchero, olio, aceto.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodi chimico-fisici e biologici di conservazione: affumicamento e fermentazione</li> <li>- Principali tecniche di cottura degli alimenti e modificazioni a carico dei principi nutritivi</li> </ul>
Periodo/ durata: Novembre	<b>Modulo 2:</b> <b>Alimentazione e ristorazione: principi di nutrizione e dietetica</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentazione equilibrata: LARN, ripartizione dei pasti giornalieri, Body Mass Index (BMI o IMC), calcolo del fabbisogno calorico giornaliero</li> <li>- Modelli alimentari: la piramide alimentare italiana e americana</li> <li>- Calcolo calorico e nutrizionali degli alimenti: la preparazione di un menù</li> </ul>
Periodo/ durata: Dicembre	<b>Modulo 3:</b> <b>Qualità alimentare e certificazioni</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistema qualità ed enti di certificazione (ISO, UNI e CEN)</li> <li>- Marchi di qualità a tutela dei prodotti enogastronomici ed agroalimentari: DOP, IGP, STG, PAT, presidi Slow Food OGM e prodotti biologici.</li> <li>- Sistema di tracciabilità e rintracciabilità</li> <li>- Le frodi alimentari</li> </ul>
Periodo/ durata: Gennaio/Febbraio	<b>Modulo 4:</b> <b>Le caratteristiche merceologiche e il profilo nutrizionale di alimenti di origine animale: carne e derivati</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche organolettiche e merceologiche della carne</li> <li>- Filiera e sicurezza alimentare e sistema di rintracciabilità di carne e derivati</li> <li>- Principali metodi di conservazione della carne</li> <li>- Ingredienti e additivi utilizzati nei salumi</li> </ul>
Periodo/ durata: Febbraio/Marzo	<b>Modulo 5:</b> <b>Le caratteristiche dei prodotti di origine animale: le uova</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura e composizione delle uova</li> <li>- Classificazione e valore nutritivo delle uova</li> </ul>
Periodo/ durata: Marzo/ Aprile	<b>Modulo 6:</b> <b>I prodotti ittici</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificazione, caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei prodotti ittici</li> <li>- Sistema qualità, sistema di tracciabilità, ed etichettatura relativa ai prodotti ittici</li> </ul>

	- Le tecniche di conservazione dei prodotti ittici
Periodo/ durata: Maggio	<b>Modulo 7:</b> <b>Latte e derivati</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di latte e derivati</li> <li>- Criteri di qualità, tracciabilità, etichettatura e sicurezza alimentare di latte e prodotti lattiero-caseari</li> <li>- Tecniche di conservazione di latte e derivati</li> <li>- Valutazione nutrizionale di burro e formaggio</li> </ul>

Data, 12/06/2018

Il docente  
Prof.ssa Fatima Ardito