



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



FONDI STRUTTURALI EUROPEI

pon 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scuolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

Programma svolto

Anno scolastico:	2017/18
------------------	---------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
Federico Flora	Via Ferraris, 2 - Pordenone	Enogastronomico

classe:	3BKC
---------	------

Disciplina:	SC. ALIMENTI – SC. E CULT. ALIMENTAZ.
-------------	---------------------------------------

docente:	Silvia Cervo
----------	--------------

Libro di testo:	Silvano Rodato, Alimentazione oggi, Ed. Clitt
-----------------	---

Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
NOVEMBRE 2017	ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA, RUOLO E FABBISOGNO DI PROTIDI, GLUCIDI E LIPIDI. <ul style="list-style-type: none"> - Carboidrati semplici e complessi nella dieta - Ruolo di grassi saturi e insaturi nell'alimentazione - Funzione delle vitamine, distinzione tra liposolubili e idrosolubili - Ruolo delle proteine nell'alimentazione e valore biologico
DICEMBRE 2018	CALCOLO NUTRIZIONALE DI UN MENU <ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione equilibrata secondo LARN - Calcolo del fabbisogno energetico di un individuo e della ripartizione in macronutrienti - Calcolo calorico e nutrizionale di un menu - Indice di massa corporea: teoria ed esercitazione

GENNAIO 2018	CALCOLO DEL CONTENUTO CALORICO DELLE BEVANDE ALCOLICHE <ul style="list-style-type: none"> - Calcolo delle calorie nei vini - Calcolo delle calorie nei cocktail
GENNAIO 2018	CERTIFICAZIONI E MARCHI DI QUALITA'
GENNAIO/FEBBRAIO 2018	CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI <ul style="list-style-type: none"> - Cause biologiche e chimico-fisiche di alterazione degli alimenti - Shelf life e agenti antimicrobici - Metodi fisici per la conservazione degli alimenti basati sul freddo e sul calore - Metodi per la conservazione degli alimenti basati sulle radiazioni e sulle modificazioni dell'atmosfera - Metodi chimici per la conservazione degli alimenti - Metodi biologici per la conservazione degli alimenti; la fermentazione
FEBBRAIO/MARZO 2018	GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE: le UOVA <ul style="list-style-type: none"> - Contenuto nutrizionale di tuorlo, albume e guscio - Aspetti nutrizionali in relazione al tipo di cottura - Etichettatura - Tecniche di conservazione e lavorazione delle uova
MARZO 2018	COTTURA DEGLI ALIMENTI <ul style="list-style-type: none"> - Proprietà dei materiali di cui son composti utensili e pentole - Modalità di trasmissione del calore (conduzione, convezione, irraggiamento) - Effetti della cottura su macronutrienti e micronutrienti; reazione di Maillard - Tipi di cotture (sottovuoto, a microonde, alla griglia, frittura, ...) - Cenni sulle tecniche di cucina molecolare
MARZO/APRILE 2018	GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE: LATTE <ul style="list-style-type: none"> - Aspetti nutrizionali - Tecniche e scopo del risanamento - Pastorizzazione del latte: scopo, tecniche, effetti positivi e negativi, monitoraggio dell'efficacia del processo - Sterilizzazione del latte - Caratteristiche e preparazione delle diverse tipologie di latte (quali latte crudo, di alta qualità, UHT, condensato, in polvere, ad alta digeribilità, biologico, ...)
APRILE 2018	GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE: LA CARNE <ul style="list-style-type: none"> - Aspetti nutrizionali - Processo di produzione del prosciutto crudo di San Daniele
APRILE/MAGGIO 2018	GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE: DERIVATI DEL LATTE <ul style="list-style-type: none"> - Lo yoghurt: processo produttivo (differenza di processo tra yoghurt a coagulo e yoghurt omogeneo) - Lo yoghurt: aspetti nutrizionali - Lo yoghurt: caratteristiche delle diverse tipologie - I formaggi: processo produttivo (di ricotta, formaggi freschi e formaggi stagionati) - Preparazione e caratteristiche di formaggi particolari: formaggi a pasta filata, erborinati, ricotta, mascarpone, formaggini fusi, grana padano - Alterazioni dei formaggi - I formaggi: aspetti nutrizionali

Altro:

periodo/durata	titolo
Marzo 2018	Una lezione su come riconoscere le informazioni inaffidabili sull'alimentazione in internet

07/06/2018

Il docente
Silvia Cervo