



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:

www.istitutoflora.gov.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:

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:	2017/2018
------------------	-----------

Istituto	Indirizzo	articolazione
professionale	SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA	ENOGASTRONOMIA

classe:	4AK
---------	-----

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

docente:	MAGRO ERICA
----------	-------------

Libro di testo:	<p>"Alimentazione Oggi" di SILVANO RODATO</p> <p>Ed. CLITT</p>
-----------------	--

In grassetto sono individuati dall'insegnante gli <u>obiettivi minimi</u> di ogni modulo	
PERIODO	TITOLO
Settembre/ottobre	I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI
<p>Le qualità organolettiche, nutrizionali e merceologiche dei prodotti ortofrutticoli Gli ortaggi di gamma e la loro importanza commerciale</p> <p>I marchi di qualità e I sistemi di tutela dei prodotti ortofrutticoli di eccellenza Le caratteristiche strutturali e nutrizionali di funghi e tartufi</p>	
Novembre/Dicembre	I LEGUMI
<p>I legumi sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e storico culturale I principali fattori antinutrizionali dei legumi</p>	

La struttura botanica del legume e il suo valore nutrizionale	
Dicembre/gennaio	QUALITA' ALIMENTARE E VALUTAZIONE SENSORIALE DEL CIBO
L'analisi sensoriale e merceologica di un alimento La qualità percepita e la qualità reale di un alimento	
Marzo/aprile	I CEREALI, PANE E PASTA
I cereali sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e storico culturale Le farine e le loro caratteristiche Il pane e la pasta sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e storico culturale	
Aprile /maggio	BEVANDE FERMENTATE
<p>Il calcolo del contenuto alcolico e calorico apportato dal consumo di una determinata quantità di una bevanda alcolica</p> <p>Le caratteristiche merceologiche chimico-fisiche e nutrizionali delle bevande alcoliche, il profilo storico-culturale e la diffusione</p> <p>L'uva, il vino e la fermentazione alcolica e malo-lattica</p> <p>Metodi di vinificazione</p> <p>Cenni sulle correzioni e i trattamenti in cantina</p> <p>Gli spumanti</p> <p>Le fasi della produzione della birra</p>	

Data 02/06/2018

Il docente

Erica Magro