



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



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: | 4 DKS |
|---------|-------|

| | |
|-------------|---------------------------------------|
| 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 | Modulo 1: I prodotti ortofruitticoli |
| | - Proprietà organolettiche, nutrizionali e merceologiche degli ortaggi - Ortaggi di gamma e metodiche di cottura - Proprietà organolettiche, nutrizionali e merceologiche della frutta - I marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti ortofruitticoli - Qualità percepita e qualità reale dei prodotti ortofruitticoli |
| Periodo/ durata: | Modulo 2: |

| | |
|--------------------------------------|---|
| Novembre | <p>Legumi, funghi, erbe aromatiche e spezie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proprietà organolettiche e nutritive dei legumi - La soia e derivati - Classificazione dei funghi, struttura e proprietà nutritive. I tartufi - Le erbe aromatiche e le loro proprietà salutari - Origine, utilizzo e caratteristiche delle principali spezie - Qualità percepita e qualità reale dei legumi |
| Periodo/ durata: Dicembre/Gennaio | <p>Modulo 3: Cereali e pasta</p> |
| | <ul style="list-style-type: none"> - 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 - I criteri di qualità dei cereali e derivati, la tracciabilità, l'etichettatura e la sicurezza alimentare relativa al prodotto |
| Periodo/ durata: Febbraio/Marzo | <p>Modulo 4: Oli e grassi</p> |
| | <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
| Periodo/ durata: Aprile/Maggio | <p>Modulo 5: Le bevande alcoliche</p> |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche merceologiche chimico-fisiche e nutrizionali delle bevande alcoliche, il profilo storico-culturale e la diffusione - Metodi di vinificazione - Classificazione e profilo nutrizionale della birra - Calcolo calorico di una bevanda alcolica |

Data, 12/06/2018

Il docente
Prof.ssa Fatima Ardito