



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo
Istituto Professionale per i Servizi
Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –
Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico



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: 2021/2022

Istituto	Indirizzo:
PROFESSIONALE	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

classe: 3CK

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

docente: DE GREGORIO MARIKA

Libro di testo: "ALIMENTAZIONE OGGI"
di SILVANO RODATO
Ed. CLITT

MODULI DISCIPLINARI

In grassetto sono individuati dall'insegnante I CONTENUTI STANDARD di ogni modulo

Titolo	ALIMENTI E CULTURA ALIMENTARE	periodo
	L'alimentazione e le sue funzioni I principi di un'alimentazione equilibrata Calcolo dell'apporto calorico e profilo nutrizionale di un piatto e di una bevanda alcolica	<i>Ottobre/Novembre</i>
Titolo	FILIERA, QUALITÀ E ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI	periodo
	La filiera agroalimentare I marchi di qualità e i sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza (DOP, IGP, STG, PAT) Le possibili frodi alimentari La legislazione comunitaria e le certificazioni dei prodotti agroalimentari (OGM, Biologico, Slow FOOD)	<i>Novembre</i>
Titolo	GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE: LATTE E DERIVATI	periodo
	Qualità del latte e dei derivati dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico Le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali del latte e derivati I criteri di qualità del latte e derivati, la tracciabilità, l'etichettatura e la sicurezza alimentare relativa ai prodotti	<i>Dicembre</i>

	lattiero-caseari Le fasi di produzione del latte e derivati Le tecniche di conservazione del latte e derivati Latti speciali, yogurt, formaggio (produzione e classificazione)	
Titolo	ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE: CARNE e DERIVATI	periodo
	I prodotti a base di carne tipici e il loro legame con il territorio Le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali della carne Il profilo nutrizionale e i prodotti a base di carne I criteri di qualità della carne, la tracciabilità, l'etichettatura e la sicurezza alimentare relativa al prodotto La lavorazione e la conservazione della carne Le carni da macello, le carni alternative Classificazione dei prodotti a base di carne Ingredienti e additivi utilizzati nei salumi Sicurezza e sostenibilità	<i>Gennaio/Febbraio</i>
Titolo	ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE: PRODOTTI ITTICI	periodo
	Classificazione dei prodotti ittici e profilo nutrizionale Le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei prodotti ittici I criteri di qualità del pesce, la tracciabilità, l'etichettatura e la sicurezza alimentare relativa ai prodotti ittici La produzione ittica, l'acquacoltura La conservazione dei prodotti ittici	<i>Marzo/Aprile</i>
Titolo	BEVANDE NERVINE	periodo
	La storia e la diffusione. Aspetti nutrizionali Gli effetti indesiderati dei nervini Il caffè, aspetti nutrizionali	<i>Aprile</i>
Titolo	ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE: UOVA	periodo
	Le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche, nutrizionali e storico culturale delle uova I criteri di qualità delle uova, la tracciabilità, l'etichettatura e la sicurezza alimentare relativa al prodotto Tecniche di conservazione delle uova idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari L'utilizzo delle uova Gli ovoprodotti	<i>Aprile/Maggio</i>

**COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
(OBIETTIVI EDUCATIVO – DIDATTICI TRASVERSALI – ED. CIVICA)**

Per le competenze europee di cittadinanza e per gli obiettivi educativo-didattici trasversali si rimanda alle Programmazioni di Dipartimento e dei Consigli di Classe.

PER L'INSEGNAMENTO DELL'ED. CIVICA SI È SVILUPPATO DURANTE L'ANNO IL SEGUENTE MODULO:

MACROAREA	ARGOMENTO	OBIETTIVI	I° QUADRIMESTRE	II° QUADRIMESTRE
SVILUPPO SOSTENIBILE	Valorizzazione del Patrimonio Culinario	Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze del Paese	4 h	2 h

Pordenone, 10 giugno 2022

Il docente

Prof.ssa Marika De Gregorio