



# 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: 4CK

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	<b>CEREALI, DERIVATI E TUBERI</b>	periodo
	<b>I cereali sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e storico culturale</b> Le farine e le loro proprietà. Il glutine <b>Il pane e la pasta sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale</b> <b>Il riso sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale</b> I tuberi sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale	<i>Ottobre/Novembre</i>
Titolo	<b>I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI</b>	periodo
	<b>Le qualità organolettiche, nutrizionali e merceologiche dei prodotti ortofrutticoli</b> <b>Gli ortaggi di gamma e la loro importanza commerciale</b>	<i>Novembre/Dicembre</i>
Titolo	<b>I LEGUMI, FUNGHI E TARTUFI</b>	periodo
	<b>I legumi sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e storico culturale</b> I principali fattori antinutrizionali dei legumi <b>La struttura botanica del legume e il suo valore nutrizionale</b> Le caratteristiche strutturali e nutrizionali di funghi e tartufi	<i>Gennaio/Febbraio</i>

Titolo	<b>OLIE DERIVATI</b>	periodo
	<b>Caratteristiche e valore nutrizionale dell'olio d'oliva e le fasi di produzione</b> <b>Oli di semi e grassi vegetali</b> <b>Margarina e acidi grassi trans</b> <b>Burro e grassi animali</b>	<i>Febbraio/Marzo</i>
Titolo	<b>BEVANDE ALCOLICHE FERMENTATE: LA BIRRA</b>	periodo
	<b>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle bevande alcoliche, il profilo storico-culturale e la diffusione</b> <b>Le fasi della produzione della birra</b> <b>Composizione chimica e valore nutritivo</b> Classificazione della birra	<i>Aprile</i>
Titolo	<b>BEVANDE ALCOLICHE FERMENTATE: IL VINO</b>	periodo
	<b>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle bevande alcoliche, il profilo storico-culturale e la diffusione</b> <b>Il vino. L'uva, gli aromi del vino. Fermentazione alcolica e malo-lattica</b> <b>Metodi di vinificazione</b> Cenni su cure, correzioni e trattamenti in cantina Invecchiamento e imbottigliamento <b>Classificazione dei vini</b> <b>Vini speciali</b> Vino e salute	<i>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
<b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b>	Importanza dell'acqua e delle risorse alimentari	Comprendere l'importanza dell'acqua come risorsa alimentare  Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità	1 h	5 h

Pordenone, 10 giugno 2022

Il docente

Prof.ssa Marika De Gregorio