

**PROGRAMMA MINIMO
SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

CLASSE III ENOGASTONOMIA settore : Cucina

a.s. 2017/2018

MODULO 1: ALIMENTI E ALIMENTAZIONE

Unità 1.1: Cultura Alimentare

Alimenti e alimentazione
Classificazione degli alimenti: i cinque gruppi alimentari
Tabelle di composizione degli alimenti
Come si usano le tabelle nutrizionali
Calcolo calorico-nutrizionale
Formulazione di una dieta equilibrata
Valutazione del peso corporeo
Fabbisogno energetico e di nutrienti
Linee guida INRAN

MODULO 3: ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Unità 3.4: Il Latte

Aspetti generali
I microrganismi del latte
Composizione chimica e valore nutritivo del latte
Il ciclo produttivo del latte
I trattamenti di risanamento
Tipi di latte in commercio

MODULO 4: GRASSI E DOLCI

Unità 4.1: Oli e Grassi

Olio d'oliva: aspetti generali
Metodi di raccolta delle olive
Estrazione dell'olio
Difetti e alterazioni
Rettificazione, classificazione, composizione chimica
e valore nutritivo dell'olio di oliva
Gli oli di semi
Estrazione, composizione chimica, valore nutritivo
Principali tipi di oli di semi
I grassi idrogenati
I grassi frazionati
La margarina: classificazione e valore nutritivo
La crema di burro: tecnologia di produzione e valore nutritivo
Il burro: tecnologia di produzione e valore nutritivo