

PROGRAMMA MINIMO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CLASSE III SALA

Modulo 1: Alimenti e alimentazione

Unità 1.1 CULTURA ALIMENTARE

Alimenti e alimentazione

tabelle compositive degli alimenti e calcolo calorico nutrizionale

la classificazione degli alimenti e i 5 gruppi alimentari

dieta equilibrata e valutazione del peso corporeo

la linea guida per una sana alimentazione

Modulo 5: Alimenti e accessori

Unità 5.3 BEVANDE ALCOLICHE FERMENTATE

Il vino e il mosto

la vinificazione: in rosso, in bianco, in rosato e altri metodi

la tecnologia di produzione e la classificazione dei vini

le alterazioni del vino

la composizione chimica del vino e il valore nutritivo del vino

Unità 5.4 BEVANDE ALCOLICHE DISTILLATE E LIQUOROSE

Le acquaviti

la tecnologia di produzione e la classificazione delle acquaviti

le bevande alcoliche liquorose

la tecnologia di produzione e la classificazione dei liquori