

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.004</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "R. DEL ROSSO G. DA VERRAZZANO"

Istituto Enogastronomico

Indirizzo: SALA E VENDITA

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: LAURA ZANDONAI

PROGRAMMA SVOLTO classe 3A SV anno scolastico 2023_2024

NUCLEO TEMATICO: MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI

- alimenti e nutrienti
- ripasso principi nutritivi e dieta equilibrata
- valutazione calorico-nutrizionale di un alimento
- Bevande alcoliche: apporto calorico e unità alcolica

Periodo svolgimento: settembre – ottobre 2023

totale ore: 11

NUCLEO TEMATICO: OLI ALIMENTARI

- l'oliva, la maturazione, l'inolizione
- il processo di produzione
- la classificazione dell'olio di oliva
- peculiarità dell'olio extra vergine d'oliva Toscano IGP
- composizione chimica e valore nutritivo dell'olio extra vergine di oliva
- altri oli vegetali
- grassi vegetali
- grassi animali

Periodo svolgimento: ottobre – novembre 2023

totale ore: 18

NUCLEO TEMATICO: LATTE E DERIVATI

- il latte: definizione merceologica e biologica
- requisiti sanitari del latte crudo
- composizione e profilo nutrizionale del latte
- il processo produttivo del latte alimentare

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.004</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

- tipologie di latte in commercio

Periodo svolgimento: novembre– dicembre 2023

totale ore: 12

NUCLEO TEMATICO: QUALITA' E TERRITORIO (ed. civica)

-leggere le etichette

- i marchi di qualità dei prodotti alimentari (DOP, IGP, STG, PAT)

- agricoltura biologica, lotta integrata, prodotti da lotta alle mafie, prodotti sostenibili, prodotti equo-solidali

Periodo svolgimento: dicembre 2023-gennaio 2024

totale ore: 11

NUCLEO TEMATICO: BEVANDE ALCOLICHE

Vino

-l'uva

- la vinificazione

-la composizione chimica del vino

- il profilo nutritivo del vino

-etichettatura del vino

-i marchi di qualità del vino: DOC, DOCG, IGT

Periodo svolgimento: gennaio-marzo 2024

totale ore: 18

Birra

- gli ingredienti

- la produzione

- la classificazione

-gli aspetti nutrizionali

Periodo svolgimento: marzo 2024

totale ore: 9

NUCLEO TEMATICO: CEREALI E DERIVATI

-il grano

- la produzione degli sfarinati

- le analisi delle farine

-il pane

- caratteristiche del pane DOP Toscano

-la pizza

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.004</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

-la pasta

Periodo svolgimento: marzo-maggio 2024

totale ore: 15

IN COMPRESENZA:

La compresenza è stata svolta solo con la docente S. Cerbai, che ha affiancato la docente curricolare, un'ora a settimana, sulle diverse tematiche affrontate nel programma, in particolare sono stati svolti alcuni moduli specifici in compresenza:

- criteri di abbinamento vino -cibo
- i diversi stili di birra
- la classificazione della frutta in frutti climaterici e frutti aclimaterici
- le nuove tendenze: bevande fermentate (konbucha, ginger beer, kefir)

Non è stato invece svolto alcun programma in compresenza con il prof. Borri.

Periodo svolgimento: l'intero anno scolastico

totale ore moduli specifici: 10

Osservazioni: a partire dal 20 maggio fino alla fine delle lezioni, gli alunni sono stati impegnati nelle attività di stages presso le aziende del territorio.

Il docente: *Laura Zandonai*