|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CERTIFICAZIONE  AGENZIA FORMATIVA  n. 34423/A/0001/UK/It | **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)** | **tuv-1**  **tuv21**  **CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.004** |
| Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it  Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it | | |

**I.P.E. “Del Rosso-Da Verrazzano” – Orbetello**

**Anno Scolastico 2024/2025**

**Classe III Sez. C Ind. Accoglienza Turistica Docente: Prof. Terni Alessio**

**Programma di Scienza e Cultura di Alimentazione**

Quattro ore settimanali

**Modulo 1: Le basi dell’alimentazione**

Unità 1.1. L’alimentazione e le sue funzioni. La storia dell’alimentazione umana. la qualità degli alimenti e marchi di qualità.

**Modulo 2: Gli alimenti principali**

Unità 2.1 Cereali e derivati, tuberi. Classificazione dei cereali e frumento. Il pane. La pasta. Il riso. Il mais. Cerali minori e pseudocerali. I tuberi

Unità 2.2 I legumi. Legumi principali. Valore nutritivo dei legumi

Unità 2.3 Carne, pesce, uova. La carne e i prodotti carnei: la filiera della carne (allevamento e trasporto. Macellazione, trasformazione ed etichettatura). La classificazione e caratteristiche nutritive della carne. I prodotti di salumeria. Valore nutritivo. I prodotti ittici: pesci, molluschi e crostacei. Cottura e conservazione. Valore nutritivo Le uova: classificazione ed etichettatura. La freschezza delle uova. Valore nutritivo

**Modulo 3: I condimenti**

Unità 3.1 Oli e grassi. L’olio di oliva: aspetti storici e classificazione dei lipidi. Filiera e metodi produttivi. Composizione chimica e valore nutritivo dell’olio di oliva. Classificazione dell’olio di oliva. Valore nutritivo.

Unità 3.2 Oli di semi e grassi vegetali. Oli di semi. Valore nutritivo. Frittura. Grassi vegetali. Margarina. Valore nutritivo. I grassi idrogenati.

Unità 3.3 Burro e grassi animali. Burro, valore nutrivo. Panna. Panna. Pancetta. Strutto. Sugna e sego.

**Modulo 4: le bevande alcoliche**

Unità 4.1 Il vino: definizione e aspetti storici, l’uva e tecniche di produzione, alterazioni del vino, la composizione chimica del vino, grado alcolico, etichettatura e classificazione dei vini, vini italiani con denominazione di origine, vini spumanti, vini liquorosi e passiti. Vino e salute

**Educazione Civica: le etichette alimentari**

DATA Docente

09/06/2025 *Terni Alessio*