**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “R. DEL ROSSO G. DA VERRAZZANO”**

**Istituto Enogastronomico**

**Indirizzo: ENOGASTRONOMIA**

**DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE**

**DOCENTE: LAURA ZANDONAI**

**PROGRAMMA SVOLTO classe 3B ENO anno scolastico 2024\_2025**

**NUCLEO TEMATICO: MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI**

-valutazione calorico-nutrizionale di un alimento

**Periodo svolgimento: settembre 2024**

**totale ore: 7**

**NUCLEO TEMATICO: CEREALI, FARINE, PASTA**

- classificazione dei cereali

- la molitura

- i parametri delle farine

- la produzione della pasta

**Periodo svolgimento: ottobre 2024**

**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

-degustazione oli con esperto esterno

**Periodo svolgimento: ottobre – dicembre 2024**

**totale ore: 29**

**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 2024-gennaio 2025**

**totale ore: 12**

**NUCLEO TEMATICO: CARNE E DERIVATI**

- i tessuti della carne

- la macellazione

- la classificazione della carne

- le caratteristiche nutritive della carne

- la cottura della carne

- la classificazione dei salumi

- caratteristiche nutritive dei salumi

-produzione di produzione di alcuni prodotti tipici

**Periodo svolgimento: gennaio– marzo 2025**

**totale ore: 23**

**NUCLEO TEMATICO: LATTE E DERIVATI**

- la materia prima: definizione merceologica e biologica, requisiti sanitari del latte crudo, composizione e profilo nutrizionale del latte

**-** tecnologie di produzione del formaggio

- classificazione dei formaggi

- il valore nutritivo dei formaggi

- il processo di caseificazione di alcuni formaggi tipici italiani

**Periodo svolgimento: marzo– aprile 2025**

**totale ore: 15**

**NUCLEO TEMATICO: PRODOTTI ITTICI**

- classificazione

- caratteristiche e valore nutritivo

- la freschezza

- rischi sanitari dei prodotti della pesca (contaminanti chimici, fisici e biologici)

**Periodo svolgimento: aprile - maggio 2025**

**totale ore: 10**

**Osservazioni:** a partire dal 19 maggio fino alla fine delle lezioni, gli alunni sono stati impegnati nelle attività di stages presso le aziende del territorio.

Il docente: *Laura Zandonai*