|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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. A Ind. Sala e Vendita Docente: Prof. Terni Alessio**

**Programma di Scienza e Cultura di Alimentazione**

Quattro ore settimanali di cui una in compresenza con l’insegnate di Sala

**Modulo 1: Merceologia degli alimenti ed elementi di dietetica**

Unità 1 Gli alimenti: definizione e contenuto. I criteri di classificazione degli alimenti. I nuovi prodotti alimentari

Unità 2.1 Sicurezza e qualità degli alimenti: la sicurezza alimentare. La qualità degli alimenti.

Unità 2.3 Valutazione calorico-nutrizionale di un alimento: valutazione dell’apporto energetico e di sostanze nutritive.

**Modulo 2: Acqua, bevande non alcoliche e nervine**

Unità 2.1 l’acqua destinata al consumo umano: le acque minerali naturali, il ciclo produttivo delle acque naturali, classificazione delle acque minerali, l’etichettatura delle acque naturali, classificazione delle acque, il profilo nutritivo delle acque potabili

Unità 2.2 I succhi di frutta: il profilo nutritivo dei succhi di frutta,

Unità 2.3 Le bibite analcoliche: classificazione delle bibite analcoliche, il profilo nutritivo delle bibite analcoliche.

Unità 2.4 Le bevande nervine: caratteristiche nutrizionali comuni a tutte le bevande nervine, effetti sulla salute delle sostanze eccitanti. Il caffè: profilo nutritivo, la produzione del caffè, tipologie di preparazione del caffè. Il Tè: le principali tipologie di Tè, profilo nutritivo. Il cacao e la cioccolata: il processo produttivo, il profilo nutritivo. Le altre bevande nervine: il matè, la cola, gli energy drink, la camomilla

**Modulo 3: Il Vino**

Unità 3.1 Il vino, la storia del vino, l’uva. La vinificazione: le fasi della vendemmia, il mosto, la fermentazione alcolica. La vinificazione: in rosso, in bianco, in rosato, termovinificazione, macerazione carbonica, vinificazione in continuo. Cure, correzioni e stabilizzazioni. Affinamento e invecchiamento. Imbottigliamento e conservazione. Difetti, malattie e alterazioni del vino.

Unità 3.2 I vini speciali: gli spumanti, i vini liquorosi, i vini aromatizzati, i vini passiti.

Unità 3.3 La composizione chimica del vino: i composti chimici responsabili del profilo sensoriale. Il profilo nutritivo del vino.

Unità 3.4 La classificazione dei vini. L’etichettatura dei vini: denominazione di origine, denominazioni di qualità.

**Modulo 4: La birra**

Unità 4.1 La birra definizione e ingredienti. La birra nella storia. Il processo produttivo della birra. La fermentazione alcolica.

Unità 4.2 La classificazione della birra. Tipologie di classificazione. Il profilo nutritivo della birra.

**Modulo 5: Bevande alcoliche distillate e liquorose**

Unità 5.1 le bevande alcoliche distillate: la storia dei distillati, il processo produttivo, i distillati di origine enologica, i distillati di origine cerealicola, i distillati di altra provenienza

Unità 5.2 I liquori: i metodi di preparazione dei liquori, i criteri di classificazione dei liquori

Modulo 5: Oli e grassi da condimento

Unità 5.1 Olio di oliva storia e origini. Il processo produttivo dell’olio di oliva. La classificazione dell’olio di olva

**Educazione civica: le etichette alimentari**

DATA Docente

14/06/2024 Terni Alessio