

Ministero dell’Istruzione dell’Università e della Ricerca
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE “ENZO FERRARI”

Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

Programma di Scienza e cultura dell’alimentazione
Classe 3^a Sez. A ASA – Anno Scolastico 2024-2025
Docente: Prof. Carmine Oliva

Alimenti e cultura alimentare

Alimenti e dieta equilibrata; classificazione degli alimenti; i 5 gruppi di alimenti; dieta equilibrata; valutazione del peso corporeo; distribuzione dell’energia; ripartizione dei nutrienti; le nuove linee guida per una sana alimentazione; tipologie dietetiche nella ristorazione: dieta e ristorazione; modelli alimentari nel settore ristorativo; dieta mediterranea; dieta ipocalorica; enti che studiano gli alimenti e la nutrizione.

Filiera, qualità e analisi sensoriale degli alimenti

Filiera agroalimentare: tracciabilità e rintracciabilità di filiera; filiera corta e filiera lunga, qualità degli alimenti; qualità totale degli alimenti (chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, tecnologica e commerciale, organolettica, di origine); la centralità della qualità nel bisogno di cibo, certificazioni di tipicità e qualità d’origine; standard internazionali ISO; controllo della qualità degli alimenti; frodi alimentari; etichettatura dei prodotti alimentari; analisi sensoriale del cibo; elementi dell’analisi sensoriale.

Cereali e derivati, tuberi

I prodotti cerealicoli; classificazione dei cereali e frumento, il pane: panificazione; valore nutritivo del pane; prodotti sostitutivi del pane; la pasta; il riso; il mais.

Ortaggi, frutta, legumi, funghi, erbe aromatiche e spezie

Introduzione agli ortaggi; classificazione dei prodotti ortofrutticoli; i 5 colori del benessere; ortaggi di gamma; frutta: arancia, banana, castagna, ciliegia, fragola, limone, mela, pera, pistacchio, pesca, uva; conservazione della frutta; valore nutritivo della frutta; i legumi: i legumi principali; valore nutritivo; i funghi; i tartufi, valore nutritivo; erbe aromatiche e spezie: alloro, basilico, erba cipollina, menta, mirto, origano, prezzemolo, rosmarino, chiodi di garofano, cannella, curcuma, noce moscata, paprica, pepe, peperoncino, zenzero.

Carne, pesci e uova

La carne: tessuto muscolare; tessuto connettivo e tessuto adiposo; le carni: quinto quarto; colore; sapore e finezza della carne; la macellazione; la classificazione merceologica della carne; bovini; tagli della carne bovina, equini; ovini e caprini; suini; pollame; pollo; tacchino; coniglio, selvaggina; rigidità cadaverica e frollatura; valori nutritivi della carne; conservazione della carne; prodotti di salumeria; salumi non insaccati; i prodotti ittici: pesci, classificazione; zone di pesca FAO; valutazione della freschezza; valore nutritivo; inquinamento marino e rischi sanitari, pesce azzurro; cottura dei pesci, metodi di conservazione; refrigerazione; congelazione; surgelazione; metodi di conservazione: essiccazione; affumicamento; inscatolamento; molluschi e crostacei; echinodermi; le

Ministero dell’Istruzione dell’Università e della Ricerca
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE “ENZO FERRARI”

Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

uova: struttura e composizione; sistemi di allevamento; classificazione delle uova ed etichettatura; valutazione della freschezza delle uova; trasformazioni da cottura; ovoprodotti e conservazione delle uova; valore nutritivo e pregiudizi legati al consumo delle uova.

Il latte e derivati del latte

Il latte: il latte alimentare; i microrganismi del latte; composizione chimica e valore nutritivo del latte; trattamenti termici; filiera del latte; il latte presso lo stabilimento di trattamento; i trattamenti di risanamento; effetti dei trattamenti termici; indicatori del danno termico; tipologie del latte alimentare in commercio; etichetta del latte alimentare; latti a ridotto tenore di acqua; latti speciali; il latte fermentato; yogurt; processo di produzione; valori nutrizionali; i formaggi; tecnologia di produzione; classificazione dei formaggi: formaggi particolari; conservazione dei formaggi; valore nutritivo.

Oli e grassi (cenni)

Olio d’oliva: aspetti storici e classificazione dei lipidi alimentari, olio d’oliva e metodi produttivi; raccolta delle olive; estrazione dell’olio di oliva; resa produttiva e sansa; olio extravergine d’oliva; estrazione e pressatura; rettificazione dell’olio di oliva; classificazione dell’olio di oliva; valore nutritivo.

IL Docente

Prof. Carmine Oliva