



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305
Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219
e-mail: udis019009@istruzione.it pec: udis019009@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFQADU

PROGRAMMA SVOLTO anno scolastico 2017/2018

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA
CLASSE 3
SEZIONE A - CUCINA
DISCIPLINA Scienze e Cultura dell'Alimentazione
DOCENTE Elena Cattapan

- **Unità 1**
 - Cultura Alimentare: i principi nutritivi (ripasso di glucidi, protidi, lipidi e loro assunzione, digestione ed assorbimento).
 - Fabbisogno Energetico Totale (giornaliero) e Distribuzione dell'energia e dei nutrienti
 - LARN, linee guida per una sana alimentazione e INRAN
 - piramide alimentare e doppia piramide alimentare
- **Unità 2**
 - Alimentazione nella ristorazione
 - Ristorazione per la comunità: scolastica, aziendale, casa di riposo.
- **Unità 3**
 - La carne e le razze zootecniche da carne. Food truck. Salumi ed insaccati
- **Unità 4**
 - Le erbe aromatiche e le spezie: aspetti generali e caratteristiche organolettiche.
- **Unità 5**
 - Prodotti ittici: pesci, molluschi e crostacei. Freschezza e conservazione e rischi sanitari. Tipologia di allevamento
- **Unità 6**
 - Oli e grassi. Caratteristiche degli AGS e AGI
 - Costruzione testo argomentativo
- **Unità 7**
 - Cereali e loro caratteristiche principali
 - Cereali maggiori e minori
 - I cereali come materia prima per la produzione della birra
- **Unità 8**
 - La birra: caratteristiche principali e valore nutritivo
 - Tecnologia di produzione

Tolmezzo, 08 - 06 - 2018

Gli studenti

Felice Torressio
Cristina Carraro

Il Docente

Elena Cattapan