

- **Bevande analcoliche e nervine**

Le bevande nervine. Il caffè. Il tè. Il cacao e la cioccolata.

- **Bevande alcoliche e fermentate**

Il vino. La vite e l'uva. La vendemmia. La preparazione del mosto. La composizione del mosto. La fermentazione del mosto. La vinificazione in rosso. La vinificazione in bianco. Altri metodi di vinificazione. Le cure del vino. Le correzioni del vino. La stabilizzazione del vino. L'invecchiamento del vino. La conservazione e l'imbottigliamento del vino. Le alterazioni del vino. La composizione chimica del vino. Il valore nutritivo del vino. La classificazione dei vini.

- **Bevande alcoliche distillate e liquorose.**

Aspetti generali. Le bevande superalcoliche e la salute. Le acqueviti. La tecnologia di produzione delle acqueviti. La classificazione delle acqueviti. Le acqueviti di origine enologica. Le acqueviti prodotte da piante. Le acqueviti di frutta. Le bevande alcoliche liquorose. La tecnologia di produzione dei liquori.

- **La birra**

La tecnologia di produzione della birra. Classificazione della birra. Composizione chimica e valore nutritivo della birra.

- **I formaggi**

Aspetti generali. La produzione del formaggio. Difetti ed alterazioni nei formaggi. La classificazione dei formaggi. Formaggi particolari. Il valore nutritivo dei formaggi. La conservazione dei formaggi.

- **Storia dell'alimentazione**

Introduzione. La raccolta del cibo ed il bipedismo. Dalla caccia all'agricoltura. Prototipo di dieta mediterranea. Alimentazione nel Medioevo. Alimentazione postcolombiana. La rivoluzione delle industrie alimentari. La nascita di un'economia alimentare mondiale.

- **La digestione**

Introduzione. L'apparato digerente e la digestione. Il controllo della digestione. Schema dell'apparato digerente.

Tolmezzo, 20/06/2018

Prof. Marco Duriavig
