



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE** - Enogastronomia

Titolo: **Alimenti e alimentazione**

Codice: **A1-T-Pro-Eno**

Ore previste: **10**

Conoscenze: - classificazione degli alimenti secondo l'INRAN e guida al relativo consumo settimanale;
- le tabelle di composizione degli alimenti;
- formulazione di una dieta equilibrata.

Abilità: - conoscere le caratteristiche nutrizionali degli alimenti;
- saper usare le tabelle calorico nutrizionali;
- conoscere i criteri fondamentali per l'elaborazione di una dieta equilibrata.

Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: **Alimentazione nella ristorazione**

Codice: **A2-T-Pro-Eno**

Ore previste: 8

Conoscenze: la ristorazione per le comunità.

Abilità: - utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona;
- individuare i prodotti tipici del territorio.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: **I prodotti ortofrutticoli.**

Codice: **B1-T-Pro-Eno**

Ore previste: 6

Conoscenze: caratteristiche nutrizionali, merceologiche, degli ortaggi.

Abilità: conoscere l'importanza nutrizionale della frutta e degli ortaggi in una dieta equilibrata.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: **I prodotti cerealicoli.**

Codice: **B2-T-Pro-Eno**

Ore previste: 8

Conoscenze: caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico- fisiche dei cereali.

Abilità: - conoscere la struttura, la composizione chimica della cariosside;
- conoscere gli aspetti più importanti della panificazione e della plastificazione;
- conoscere gli aspetti nutrizionali dei cereali e dei derivati.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.



Titolo: I legumi.

Codice: B3-T-Pro-Eno

Ore previste: 2

Conoscenze: caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico- fisiche dei legumi.

Abilità: conoscere l'importanza nutrizionale e la combinazione alimentare con i cereali.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: Il latte.

Codice: C1-T-Pro-Eno

Ore previste: 8

Conoscenze: - caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico-fisiche del latte;
- trattamenti di risanamento;
- lo yogurt.

Abilità: - conoscere la composizione chimica, le caratteristiche merceologiche e nutrizionali del latte;
- comprendere le proprietà salienti che sul piano nutrizionale presenta lo yogurt.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: I formaggi.

Codice: C2-T-Pro-Eno

Ore previste: 6

Conoscenze: - caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico-fisiche dei formaggi;
- tecnologia di produzione;
- formaggi particolari.

Abilità: conoscere la composizione chimica, le caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei formaggi.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: Le uova ed i prodotti d'uovo.

Codice: C3-T-Pro-Eno

Ore previste: 6

Conoscenze: caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico-fisiche delle uova.

Abilità: - conoscere la composizione chimica, le caratteristiche merceologiche e nutrizionali delle uova;
- conoscere le principali modificazioni che le uova subiscono per effetto della cottura.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: I prodotti ittici.

Codice: C4-T-Pro-Eno

Ore previste: 6

Conoscenze: caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico-fisiche dei prodotti ittici.

Abilità: - conoscere la composizione chimica, le caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei pesci, dei



molluschi e dei crostacei;

- conoscere l'importanza del consumo di pesce nella prevenzione delle malattie cardiovascolari.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: La carne ed i prodotti a base di carne.

Codice: C5-T-Pro-Eno

Ore previste: 10

Conoscenze: caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico- fisiche della carne e dei prodotti di salumeria.

Abilità: - conoscere la composizione chimica, le caratteristiche merceologiche e nutrizionali della carne e dei prodotti di salumeria;
- conoscere le tappe più importanti della tecnologia di produzione della carne.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: Oli e grassi.

Codice: D1-T-Pro-Eno

Ore previste: 8

Conoscenze: caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico-fisiche dei grassi di origine animale e vegetale.

Abilità: valutare gli aspetti positivi e negativi legati al consumo di tali prodotti.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: Dolcificanti e prodotti dolciari

Codice: D2-T-Pro-Eno

Ore previste: 4

Conoscenze: lo zucchero, il miele, i dolcificanti, i prodotti dolciari.

Abilità: illustrare le principali caratteristiche dei prodotti dolciari.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: Sale, aceto, erbe aromatiche e spezie.

Codice: E1-T-Pro-Eno

Ore previste: 2

Conoscenze: sale, aceto, erbe aromatiche, spezie.

Abilità: descrivere le caratteristiche che i condimenti non grassi rivestono nell'alimentazione.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.



Titolo: Bevande analcoliche e nervine

Codice: E2-T-Pro-Eno

Ore previste: 4

Conoscenze: acque potabili e minerali, bibite, bevande nervine.

Abilità: - conoscere i criteri di classificazione delle acque minerali;

- conoscere la classificazione delle bevande analcoliche;

- conoscere l'azione esercitata dalle bevande nervine nell'organismo.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: Bevande alcoliche e fermentate

Codice: E3-T-Pro-Eno

Ore previste: 6

Conoscenze: tecnologia di produzione, composizione chimica, valore nutritivo della birra e del vino.

Abilità: - descrivere le tappe più importanti della produzione della birra;

- descrivere gli aspetti salienti dei diversi tipi di vinificazione;

- conoscere gli effetti sulla salute legati al consumo di birra e vino;

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: Bevande alcoliche distillate e liquorose.

Codice: E4-T-Pro-Eno

Ore previste: 4

Conoscenze: le acquaviti, le bevande alcoliche liquorose.

Abilità: - conoscere l'influenza negativa che il consumo dei superalcolici può avere sulla salute;

- distinguere tra distillati e liquori.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Data ultima revisione: 27/09/2021