



**Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

“V. Telese” – Ischia (Na)

Via Fondo Bosso, 1/3 - Tel. 081 981566 - Fax 081 3334555 -  
C.F. 91000280635 - C.M. NARH04000P - serale: NARH040504  
Mail: narh04000p@istruzione.it - PEC: narh04000p@pec.istruzione.it

**PROGRAMMA SVOLTO  
A.S. 2019/2020**

CLASSE: III SALA A

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Prof.ssa PAOLA DONNARUMMA

**INTRODUZIONE ALLA SCIENZA DEGLI ALIMENTI: I PRINCIPI NUTRITIVI**

- Alimentazione e nutrizione;
- Composti organici e composti inorganici;
- Definizione di macronutrienti, micronutrienti;
- Classificazione, funzioni, proprietà chimiche e nutrizionali dei macronutrienti e dei micronutrienti: glucidi, protidi, lipidi, sali minerali, vitamine, acqua;

**ALIMENTAZIONE E RISTORAZIONE**

- Definizione di alimento;
- Classificazione degli alimenti;
- Significato dell'IMC;
- Fabbisogno energetico totale giornaliero;
- Ripartizione calorica di una dieta equilibrata;
- I gruppi alimentari dell'INRAN;
- LARN e dieta equilibrata per un individuo sano;
- Linee guida per una sana alimentazione;
- Modelli alimentari e tipologie dietetiche;
- Cibi di qualità e filiera alimentare;
- Frodi alimentari;

## **BEVANDE ALCOLICHE**

- Vino: definizione, struttura del grappolo d'uva e sua composizione;
- Produzione del vino;
- Alterazioni: difetti e malattie;
- Gradazione alcolica e composizione del vino;
- Nuova classificazione europea dei vini;
- Vino e salute: aspetti positivi e negativi, alcol e guida, livelli di alcolemia;
- Frodi del vino;
- Birra: definizione e produzione\*;
- Classificazione, composizione chimica della birra e aspetti nutritivi\*;
- Frodi della birra\*;
- Classificazione dei distillati;
- Classificazione dei liquori;

## **LATTE E DERIVATI**

- Composizione e valore nutritivo del latte;
- Sistemi di risanamento del latte e tipi di latte commerciali;
- Yogurt: sistema di produzione e valore nutritivo;
- Formaggi: sistema di produzione, classificazione merceologica e valore nutritivo;

## **IGIENE E SICUREZZA**

- Virus e Batteri;
- Igiene;

## **CEREALI E DERIVATI, TUBERI**

- Struttura generale del chicco di un cereale;
- Frumento: struttura e composizione del chicco di grano, tipi di sfarinati;
- Pane: sistemi di produzione, tipi merceologici e caratteristiche nutritive;
- Pasta: sistemi di produzione, tipi merceologici e caratteristiche nutritive;
- Riso: sistemi di produzione, tipi merceologici e caratteristiche nutritive\*;
- Mais e cereali minori (orzo, avena, segale, miglio, grano saraceno)\*;
- Altre tipologie: kamut, amaranto, quinoa, sorgo\*;
- Tuberi e caratteristiche nutritive\*;

## **CARNE, PESCI E UOVA**

- Carne: tessuto muscolare e fasi della macellazione, caratteristiche merceologiche e frollatura;
- I prodotti di salumeria e l'azione degli additivi;
- Valore nutritivo della carne e problemi legati alla sicurezza;
- Prodotti ittici: pesci, molluschi, crostacei\*;
- Freschezza dei pesci, loro classificazione e valore nutritivo\*;
- Uova: struttura e composizione, classificazione merceologica e valore nutritivo delle uova\*;

### **ORTAGGI E FRUTTA/LEGUMI, SPEZIE, ERBE AROMATICHE E FUNGHI \***

- Classificazione degli ortaggi e valore nutritivo;
- Gli ortaggi di gamma;
- Classificazione della frutta e valore nutritivo;
- La conservazione della frutta;
- Legumi: ceci, fagioli, fagiolini, fave lenticchie, piselli, soia e loro valore nutritivo;
- Funghi e tartufi: aspetti nutrizionali;
- Erbe aromatiche;
- Spezie;

### **OLI E GRASSI**

- Oli e grassi da condimento in alimentazione;
- Olio di oliva: produzione, caratteristiche merceologiche e valore nutritivo\*;
- Olio di semi: produzione, caratteristiche merceologiche e valore nutritivo\*;
- Margarina: produzione, caratteristiche merceologiche e valore nutritivo\*;
- Panna: classificazione e valore nutritivo\*;
- Burro: produzione, caratteristiche merceologiche e valore nutritivo\*;
- Altri grassi animali: lardo, pancetta, strutto\*;

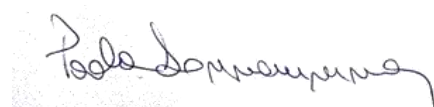
### **BEVANDE NON ALCOLICHE E ALIMENTI ACCESSORI \***

- Acqua: classificazione delle acqua minerali naturali;
- Bibite: classificazione e definizione delle bibite dietetiche;
- Succhi di frutta: sistema di produzione e classificazione dei succhi di frutta;
- Bevande nervine: caffè, tè, cacao, camomilla e tisane;
- Zucchero comune, miele ed altri dolcificanti;
- Gelato, cioccolato;
- Sale da cucina ed aceto;

\* Tale parte del programma non è stato approfondito in virtù delle tempistiche della didattica a distanza.

Napoli, 08/05/2020

DOCENTE

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Paolo Donnay". The signature is written in a cursive style and is located in the bottom right corner of the page.