

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CLASSE 4° ENOGASTRONOMIA OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI, ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

OBIETTIVI MINIMI

ALIMENTAZIONE E RISTORAZIONE

- Saper leggere le tabelle di composizione degli alimenti
- Conoscere le basi del calcolo calorico
- Comprendere le Linee guida per una corretta alimentazione
- Conoscere il concetto di filiera alimentare
- Saper leggere un'etichetta alimentare
- Riconoscere i marchi di qualità e le certificazioni nazionali e internazionali

LE MATERIE PRIME E I PRODOTTI FINITI

I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

- Conoscere le caratteristiche di qualità merceologica dei prodotti ortofrutticoli
- Riconoscere i prodotti ortofrutticoli e la stagionalità
- Conoscere il ruolo nutritivo di frutta e verdura
- Conoscere i metodi di conservazione
- Individuare i punti critici di contaminazione della filiera
- Conoscere alcune eccellenze del territorio
- La frutta secca in pasticceria

CEREALI E DERIVATI

- Conoscere il ruolo nutritivo dei cereali
- Conoscere le caratteristiche merceologiche dei cereali e dei derivati
- Conoscere le caratteristiche delle farine
- Conoscere i metodi di conservazione e le principali fonti di contaminazione
- Comprendere le trasformazioni che avvengono durante la panificazione
- Conoscere le frodi più comuni nel settore delle paste alimentari

LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

- Conoscere le caratteristiche merceologiche, il profilo nutrizionale e il processo produttivo del latte, panna, yogurt e formaggi

- Conoscere i metodi di conservazione
- Saper leggere l'etichetta
- Comprendere le trasformazioni nutrizionali ad opera dei batteri
- Conoscere alcune eccellenze del territorio

UOVA

- Conoscere i principali fattori di rischio microbiologico della filiera
- Conoscere il valore nutritivo delle uova
- Conoscere le proprietà funzionali delle uova
- Saper leggere un'etichetta

OLI E GRASSI ALIMENTARI

- Conoscere la classificazione, il processo produttivo, il profilo nutrizionale e le caratteristiche merceologiche degli oli e dei grassi alimentari.
- Conoscere i metodi di conservazione
- Saper leggere l'etichetta
- Conoscere alcune eccellenze del territorio

PRODOTTI DOLCIARI E DOLCIFICANTI

- Conoscere i criteri di classificazione dei prodotti dolciari
- Conoscere la classificazione, le caratteristiche merceologiche e il profilo nutrizionale dei dolcificanti naturali e di sintesi
- Conoscere i criteri di classificazione, le caratteristiche merceologiche, l'etichettatura e il profilo nutrizionale del miele, confetture, marmellate, gelato.
- Conoscere le frodi più comuni nel settore del miele.

CACAO, CAFFE' E TE'

Conoscere le caratteristiche generali del caffè, del tè e del cioccolato

AGENTI LIEVITANTI

Conoscere i fattori di crescita dei lieviti e le tipologie di lievito

SOSTANZE AROMATICHE E COLORANTI

Conoscere i criteri di classificazione degli aromi e dei coloranti

Conoscere aromi e ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti

ADDITIVI AD AZIONE FISICA

Conoscere gli aspetti generali degli addensanti, gelificanti ed emulsionanti

BEVANDE ALCOLICHE

- Descrivere le principali fasi della produzione del vino
- Conoscere i criteri di classificazione dei vini, delle acquaviti e bevande liquorose
- Conoscere alcune eccellenze del territorio
- Comprendere la relazione tra consumo di bevande alcoliche e salute