

PROGRAMMA SVOLTO

Docente: prof. CALISI ROBERTO	Classe: 3^AS	Anno scolastico: 2019/2020
---	------------------------	--------------------------------------

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione	Ore di lezione: 4 ore alla settimana di cui una in compresenza con docente ITP di Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica, per un totale di 112 ore
--	---

Testo utilizzato:

S. Rodato, *ALIMENTAZIONE OGGI SECONDA EDIZIONE – Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita, Confezione volume per il secondo biennio + QUADERNO OPERATIVO (CONFEZIONE INDIVISIBILE)*, CLITT – Zanichelli, ed. 2019, ISBN 978-88-087-2048-1; materiale (schemi, presentazioni power point delle lezioni, schede di approfondimento) curato dal docente e condiviso sul registro elettronico Classeviva (Spaggiari); appunti delle lezioni

I QUADRIMESTRE

Periodo: Settembre – Gennaio

Conoscenza della classe

Test d'ingresso

UDA 1: ALIMENTI, ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE

- Significato di Alimentazione e Nutrizione
- Definizione di alimento e di principio alimentare
- La funzione dei principi nutritivi nell'organismo
- Ripasso dei principi nutritivi: glucidi, protidi e lipidi
- Il metabolismo basale e il fabbisogno energetico giornaliero (FET)
- La classificazione degli alimenti e la tabella dei 5 gruppi alimentari
- Le tabelle nutrizionali, lettura, comprensione e utilizzo, calcolo nutrizionale di qualche alimento
- Alimentazione equilibrata quantitativa e qualitativa
- I LARN
- La suddivisione dei pasti e l'importanza della colazione
- Le Linee guida per una sana alimentazione italiana (CREA, 2018)
- La dieta mediterranea
- Cenni delle diete sostenibili
- La Piramide Alimentare e le nuove piramidi
- L'impatto ambientale degli alimenti e le filiere sostenibili; l'analisi LCA e gli indicatori ambientali
- La doppia piramide alimentare-ambientale e aspetti per una dieta a basso impatto ambientale e sostenibile
- Le tabelle nutrizionali, lettura, comprensione e utilizzo, calcolo nutrizionale di qualche alimento
- Redazione del commento calorico-nutrizionale di alcuni piatti della cucina pugliese

UDA 2: GLI ALIMENTI (in compresenza con il docente ITP)

- Gli alimenti di origine animale e di origine vegetale utilizzati nel settore di indirizzo
- Per ogni alimento proposto cenni su: linee generali di produzione, di preparazione, di vendita e di conservazione; gli aspetti nutrizionali

UDA 3: LE BEVANDE ALCOLICHE (*in compresenza con il docente ITP*)

- La tecnologie delle bevande alcoliche: le materie prime utilizzate per la produzione dei distillati alcolici (alcoligene e alcoliche); la tecnologia per la preparazione di "vini" dalle materie prime alcoligene (cellulosiche, amidacee, saccarine); le tecnologie di lavorazione delle materie prime alcoliche (vino, vinaccia, feccia) destinate alla distillazione
- Le acquaviti: generalità sulle acquaviti di vino, di vinacce, di frutta

UDA 4: IL MONDO DELL'ALCOL

- La molecola dell'alcol etilico: proprietà chimiche e fisiche
- La gradazione alcolica: alcool effettivo, alcool potenziale e alcool totale
- Vino e salute: come misurare la quantità di alcool; concetto di Unità alcolica; come si calcolano le calorie dell'alcool; calcolo della quantità di alcool nel sangue (BAC) e cenni di sicurezza stradale; usi del vino nell'antichità; proprietà curative del vino utilizzate nell'antichità; usi del vino oggi; tradizione mediterranea plurimillennaria; abuso di bevande alcoliche e malattie e problemi alcool-correlati; il fenomeno del "binge drinking"; caratteristiche dell'alcool e tipi di bevande alcoliche; assorbimento dell'etanolo a livello del tubo digerente; il metabolismo dell'alcool; fattori che influenzano i livelli alcolemici; vulnerabilità del sesso femminile all'alcool; effetto dell'alcool sulla psiche e sul comportamento; gli effetti dell'alcool sui vari organi del corpo umano; la steatosi, l'epatite, la cirrosi e il cancro del fegato; effetti dannosi dell'alcool sulla salute; azione cancerogena; dipendenza da alcool; il "paradosso francese"; effetti salutistici del vino (vino e cardiopatia ischemica); vino e demenza; alcool e mortalità per tutte le cause; vino e longevità; quanto bere (Unità Alcoliche consigliate); chi non dovrebbe bere

II QUADRIMESTRE

Periodo: Febbraio – Maggio

PAUSA DIDATTICA

Alimenti, alimentazione e nutrizione

UDA 5: VINO (*in compresenza con il docente ITP*)

- L'enologia
- L'uva e il vino: la composizione zuccherina e l'acidità dell'acino, la buccia e i vinaccioli
- I pigmenti coloranti dell'uva e del vino
- La vendemmia, la preparazione del mosto e la composizione del mosto
- Le tipologie di vinificazioni: in rosso, in bianco, rosato, per macerazione carbonica
- I lieviti e la fermentazione alcolica
- I batteri e la fermentazione malo-lattica
- Gli starter (lieviti e batteri) usati in enologia: generalità, caratteri tecnologici dei lieviti, caratteri degli starter che influiscono la qualità del vino
- Cenni delle cure e delle correzioni del vino nuovo
- L'invecchiamento: caratteristiche principali

UDA 6: CIBO E CULTURA – DAI PIATTI TRADIZIONALI ALLA CULTURA GASTRONOMICA ED ENOLOGICA DEL TERRITORIO

- La qualità di origine o tipica: storia ed evoluzione dei marchi; le DOP, IGP e STG; i marchi di qualità del vino; il disciplinare tecnico di produzione; i PAT; le De.C.O.; i marchi d'area
- La valorizzazione dell'ambiente e del territorio: le tradizioni e il folklore, i prodotti tipici del territorio, l'enogastronomia e l'artigianato
- I vini tipici del territorio pugliese: Castel del Monte (DOP) (DOC); Primitivo di Manduria; Dolce Naturale (DOP) (DOCG); Aleatico di Puglia (DOP) (DOC); Salice Salentino (DOP) (DOC); Cacc' e mmitte di Lucera (DOP) (DOC); Gravina (DOP) (DOC); Gioia del Colle (DOP) (DOC); Galatina (DOP) (DOC); Locorotondo (DOP) (DOC); Moscato di Trani (DOP) (DOC); Negroamaro di Terra d'Otranto (DOP) (DOC); Primitivo di Manduria (DOP) (DOC). Per ognuno: classificazione, origine,

importanza, destinazione del prodotto, caratteristiche nutrizionali, tecnologie di produzione e qualità totale

UDA 7: BIRRA

- Le materie prime, il malto, la tecnologia di produzione
- La classificazione delle birre
- Composizione chimica e valore nutritivo della birra