

CONTENUTI MINIMI DI Scienza e cultura dell'alimentazione

CLASSE: 3^a Enogastronomia Cucina

Anno Scolastico 2023/2024

UDA 1. Cultura alimentare, filiera e qualità degli alimenti

- L'alimentazione e le sue funzioni
- Alimenti e dieta equilibrata
- Filiera agroalimentare e qualità degli alimenti

UDA 2. Latte e derivati

- Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche, nutrizionali di: latte, yogurt, formaggi

UDA 3. Cereali, derivati e tuberi

- Classificazione dei cereali e frumento (struttura e composizione del chicco, molitura e sfarinati)
- Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche, nutrizionali di: pane, pasta, riso, mais, cereali minori e pseudocereali, tuberi.

UDA 4. Uova

- Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche, nutrizionali delle uova

UDA 5. Carne e derivati

- Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche, nutrizionali di carne e derivati

UDA 6. Pesce e derivati

- Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche, nutrizionali di pesce e derivati