

# **PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**Classe III F**  
**Anno scolastico 2025/2026**  
**Docente: prof. Raffaele Devito**

**Testo: "Scienza e Cultura dell'alimentazione" vol. 3 A. Machado Ed.  
POSEIDONIA**

## **Ripasso dei principi nutritivi**

### **UDA n. 1: ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE**

- Le tabelle di composizione degli alimenti
- Calcolo calorico nutrizionale
- Classificazione degli alimenti, i 5 gruppi
- Formulazione di una dieta equilibrata
- Valutazione del peso corporeo
- Le linee guida per una sana alimentazione
- La doppia piramide alimentare-ambientale

### **UDA n. 2: Alimenti di origine vegetale**

- Prodotti ortofrutticoli
- La frutta: frutta polposa e frutta secca

### **I prodotti cerealicoli**

- cereali: composizione chimica e valore nutritivo
- Il frumento: molitura, produzione e classificazione delle farine
- Proprietà reologiche degli impasti
- Il glutine e forza delle farine
- Il pane e la panificazione
- La pastificazione
- Lievitazione chimica e biologica
- Il riso, il mais (maizena)

### **UDA n. 3: Alimenti di origine animale**

#### **Il latte:**

- I microrganismi del latte
- Composizione chimica e valore nutritivo del latte
- Aspetti microbiologici: agenti responsabili delle principali contaminazioni microbiche
- I trattamenti di risanamento
- Produzione dei formaggi (mascarpone e spalmabili), della ricotta e dello yogurt
- Produzione del burro

**Le uova:**

- Classificazione merceologica ed etichettatura
- Struttura e composizione chimica delle uova
- La freschezza delle uova
- Aspetti microbiologici: agenti responsabili delle principali contaminazioni microbiche

**Il docente**

*F.to Raffaele Devito*