



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE

Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 0967620477

Cod. mecc. Istituto: CZRH04000Q – Cod. Mecc.corso serale: CZRH040505 - C.F. 84000690796 - Codice Unico: UF9M13
www.alberghierosoverato.gov.it – czrh04000q@istruzione.it - czrh04000q@pec.istruzione.it

PROGRAMMAZIONE SVOLTA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Calidonna Caterina (Supplente)

CLASSE: 3^G

A.S.2025/26

UNITA'1: ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE

Alimenti e alimentazione

- Gli alimenti, le tabelle di composizione chimica, la classificazione, i 5 gruppi INRAN.

- Dieta sana ed equilibrata, nuove Linee guida INRAN, la doppia piramide alimentare/ambientale

- Il “Piatto del mangiar sano”

- Tipi di dieta

Alimentazione nella ristorazione

- La ristorazione scolastica, aziendale, RSA.

- La sostenibilità nella ristorazione.

- Scheda HACCP.

UNITA'2: PRODOTTI ACCESSORI

Le bevande analcoliche e nervine

- Succhi e nettari di frutta, sciroppi, bibite

- Tè, caffè, cioccolata, infusi, decotti.

Le bevande alcoliche fermentate

- La birra: produzione, classificazione e valore nutritivo.

- La filiera del vino: dal grappolo al mosto, la fermentazione e le tecniche di vinificazione.

Classificazione, composizione e valore nutritivo

Le bevande alcoliche distillate e liquorose

- Bevande spiritose: acquaviti di origine enologica, cerealicole, di frutta, di origine varia

- Liquori e tecnologia di produzione.

UNITA'3: I PRODOTTI VEGETALI

Prodotti ortofrutticoli:

- Gli ortaggi da frutto, fiore, foglia, fusto, radice, bulbo, tubero.

- I funghi

- La frutta polposa e secca

Prodotti cerealicoli

- Frumento, riso, mais, cereali minori

- Il pane

UNITA'4: I PRODOTTI ANIMALI

Il latte alimentare

- Composizione chimica e valore nutritivo, filiera, trattamenti di risanamento

- Tipologie di latte alimentare in commercio

- Il latte fermentato

I formaggi

- Composizione chimica processo di caseificazione, difetti, alterazioni e valore nutritivo

- Classificazione dei formaggi, tipi particolari, conservazione

- Scheda HACCP

Le uova e I prodotti d'uovo

- Struttura, composizione caratteristiche nutritive, freschezza, conservazione, cottura e proprietà tecnologiche.

I prodotti ittici

- Caratteristiche organolettiche e nutrizionali, classificazione, freschezza, pericoli, conservazione e cottura di pesci, molluschi, crostacei, echinodermi, conservazione e cottura

- Scheda HACCP

La carne e i prodotti carnei

- I tessuti delle carni degli animali da macello, avicole, cunicole e selvaggina.

- Filiera e macellazione

- Composizione, proprietà sensoriali e valore nutritivo della carne e dei prodotti di salumeria.

- Cottura e conservazione.

UNITA'5: OLI E GRASSI

La filiera dell'olio di oliva, i difetti, le alterazioni e il valore nutritivo

- Oli vegetali, grassi (idrogenati, frazionati) margarina, crema di latte, burro.

- Conservazione e cottura delle materie grasse

- Scheda HACCP

EDUCAZIONE CIVICA: IMPRESE PRIVATE PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO

Si precisa che, a causa delle numerose assenze degli alunni, delle supplenze succedutesi nel corso dell'anno scolastico e del tempo limitato a mia disposizione non è stato possibile portare a termine integralmente tutti gli argomenti previsti dal programma annuale. Le attività didattiche sono state rimodulate in base alle effettive presenze e alle esigenze organizzative dell'istituto, affrontando gli argomenti fondamentali, privilegiando quelli maggiormente coerenti con gli obiettivi formativi della disciplina

Catanzaro, 05/06/2026

Firma