

## PROGRAMMA SVOLTO

### CLASSE III

#### DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

#### 1. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

##### **UDA N° 1 Il territorio tra tradizione e innovazione**

**Focus Ed. Civica:** Il turismo e lo sviluppo eco-sostenibile

##### CEREALI E DERIVATI

- definizione di cereali
- classificazione
- valore nutrizionale
- il frumento
- struttura della cariosside
- filiera pane e pasta
- il riso
- intolleranza al glutine
- grani antichi
- peculiarità nutrizionali e merceologiche

##### **UDA N° 2 Il lavoro come opportunità**

**Focus Ed. Civica:**Diritto al lavoro e crescita economica

##### I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

- classificazione degli ortaggi
- composizione chimica e valore nutrizionale degli ortaggi
- la frutta acidula, zuccherina, acidulo-zuccherina, farinosa, oleosa
- composizione chimica e valore nutrizionale della frutta
- conservazione dei prodotti ortofrutticoli

##### I LEGUMI

- composizione chimica e valore nutrizionale
- conservazione

##### L' OLIO DI OLIVA

- dall' oliva all'olio
- la rettificazione dell'olio di oliva
- la classificazione dell'olio di oliva
- composizione chimica e valore nutrizionale dell'olio di oliva

##### L' OLIO DI SEMI

- principali tipi di oli di semi
- composizione chimica e valore nutrizionale dell'olio di semi
- gli oli tropicali
- conservazione e cottura degli oli

### **UDA N° 3 Viaggi e viaggiatori**

**Focus Ed. Civica:** La libertà di circolazione

#### **LA CARNE E I SALUMI**

- i tessuti della carne
- la macellazione
- le frattaglie
- classificazione della carne
- caratteristiche nutrizionali della carne
- cottura e conservazione
- i prodotti di salumeria

#### **I PRODOTTI ITTICI**

- i pesci
- i molluschi
- i crostacei
- caratteristiche nutrizionali dei prodotti ittici
- la freschezza dei prodotti ittici
- cottura e conservazione dei prodotti ittici

#### **LE UOVA**

- classificazione merceologica ed etichettatura
- struttura e composizione chimica delle uova
- la freschezza delle uova
- caratteristiche nutrizionali delle uova
- conservazione delle uova
- cottura e proprietà tecnologiche delle uova

### **UDA N° 4 Dimmi dove, come mangi e soggiorni**

**Focus Ed. Civica:** Educazione alimentare e salute

#### **CULTURA ALIMENTARE**

- alimenti e alimentazione
- le tabelle di composizione degli alimenti
- calcolo calorico-nutrizionale
- commento nutrizionale

Erice, 14/06/23