

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

CLASSE III SEZ. D

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

PROF. MARIA ANTONIETTA CAMPISI

a.s. 2024-2025

UDA N° 1: Il territorio, tradizione e risorse.

Focus Ed. Civica: Il turismo, lo sviluppo economico e la salvaguardia del territorio.

CEREALI E DERIVATI

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

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° 2: Le risorse territoriali come opportunità di sviluppo economico e di crescita personale e professionale.

Focus Ed. Civica: Iniziativa pubblica e privata per la crescita economica e culturale del territorio.

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

UDA N° 3: Hospitality and customer service.

Focus Ed. Civica: Il digitale, strumento per ottimizzare tempi, servizi e risorse.

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

I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

- classificazione degli ortaggi
- composizione chimica e profilo nutrizionale degli ortaggi
- gli effetti della cottura sugli ortaggi
- la frutta acidula, zuccherina, acidulo-zuccherina, farinosa, oleosa
- composizione chimica e profilo nutrizionale della frutta
- stagionalità e maturazione della frutta

I LEGUMI

- composizione chimica e profilo 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 profilo nutrizionale dell'olio di oliva

L' OLIO DI SEMI

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

UDA N° 4: Hospitality and customer care.

Focus Ed. Civica: L'offerta turistica ed enogastronomica eco-sostenibile.

VALUTAZIONE CALORICO-NUTRIZIONALE DI UN ALIMENTO

- valutazione dell'apporto energetico e di sostanze nutritive

- le tabelle di composizione degli alimenti
- calcolo calorico-nutrizionale di un piatto
- commento nutrizionale

Erice, 30/05/2025

Il docente
Maria Antonietta Campisi