

Ripasso Macronutrienti

- **Glucidi, lipidi, proteine**

UDA N° 1

Il territorio, tradizione e risorse

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

I cereali e i prodotti derivati

- Aspetti generali
- Frumento: generalità; struttura e composizione chimica della cariosside
- Molitura del frumento
- Il pane: generalità; composizione chimica e valore nutritivo; il processo di panificazione
- La pasta alimentare: generalità; composizione chimica e valore nutritivo; il processo di lavorazione
- Il riso: generalità; varie tipologie di riso; valore nutritivo
- Il mais: generalità e valore nutritivo
- La celiachia
- Aspetti positivi riguardanti l'impiego di varietà autoctone di frumento

Le uova

- Aspetti generali
- Le caratteristiche nutrizionali
- Riconoscimento della freschezza

UDA N° 2

Le risorse territoriali come opportunità di sviluppo economico e di crescita personale e professionale

(Focus Ed. Civica: Iniziative pubbliche e private per la crescita economica e culturale del territorio)

La carne e i prodotti carnei

- Generalità

- I tessuti della carne
- Macellazione
- La trasformazione del muscolo in carne
- Caratteristiche nutritive della carne
- I salumi: generalità e classificazione (insaccati e non insaccati); composizione e caratteristiche nutritive

Il latte

- Aspetti generali
- Composizione e caratteristiche nutrizionali
- I trattamenti di risanamento (la pastorizzazione; la sterilizzazione; la microfiltrazione)
- Le tipologie di latte in commercio
- I lattici fermentati e lo yogurt
- L'intolleranza al lattosio ed il latte ad alta digeribilità

UDA N° 3

Hospitalityandcustomerservice

(Focus Ed. Civica:Il digitale, strumento per ottimizzaretempi, servizi e risorse)

I prodotti della pesca

- Aspetti generali
- Le caratteristiche nutrizionali
- Riconoscimento della freschezza

I prodotti ortofrutticoli

- Generalità, classificazione, composizione chimica e valore nutritivo degli ortaggi; modificazioni in cottura dei principi nutritivi degli ortaggi
- Generalità, classificazione, composizione chimica e valore nutritivo della frutta

L'olio d'oliva

- Generalità
- L'oliva e i suoi stadi di maturazione
- Raccolta delle olive
- Tecnologia di estrazione
- Difetti e alterazioni
- Cenni sulla rettificazione dell'olio d'oliva
- Classificazione merceologica

- Composizione chimica e valore nutritivo
- Effetti dell'olio d'oliva sulla salute
- Oli di semi

UDA N° 4

Hospitality and customer care

(Focus di Ed. Civica L'offerta turistica ed enogastronomica eco-sostenibile)

- La valutazione nutrizionale di un piatto tramite l'impiego delle tabelle di composizione chimica degli alimenti

Erice, 10/06/2025

Il docente