

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Programma Classe terza indirizzo cucina

Conosce i principi di alimentazione equilibrata e dietetica

Le caratteristiche merceologiche e il profilo nutrizionale di alimenti di origine animale (uovo, latte, prodotti a base di carne, ittici e caseari)

Le principali modificazione degli alimenti dovute alla cottura e le variazioni organolettiche

I metodi fisici, chimici, chimico-fisici e biologici di conservazione degli alimenti

Ingredienti e additivi utilizzati nei salumi

Igiene e controlli sui prodotti della pesca

Pastorizzazione, sterilizzazione, microfiltrazione, confezionamento ed etichettatura del latte e prodotti caseari

Valutazione nutrizionale del burro e formaggio

I marchi di qualità e I sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza;