



## **PROGRAMMA MINIMO DI SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

### **CLASSE III ENOGASTONOMIA settore: Cucina a. s. 2021/2022**

**Testo: Scienza e Cultura dell'Alimentazione Luca La Fauci**

#### **Nucleo Tematico 1: Merceologia degli alimenti**

##### **Capitolo 2: Sicurezza e qualità degli alimenti**

La sicurezza alimentare

La qualità degli alimenti

Il concetto di qualità totale

La certificazione di qualità

I marchi di qualità

#### **Nucleo Tematico 5: Oli, grassi e condimenti**

##### **Capitolo 1: Oli alimentari**

Oli e grassi di origine vegetale

L'olio di oliva: produzione, metodi di raccolta, metodi di estrazione

Classificazione dell'olio di oliva

Caratteristiche salutistiche e profilo nutritivo dell'olio di oliva

Etichettatura dell'olio di oliva, la qualità a marchio

Altri oli vegetali: la produzione degli oli vegetali e il profilo nutritivo

#### **Nucleo Tematico 3: Latte e derivati**

##### **Capitolo 1: Latte**

Definizione merceologica e biologica

Requisiti sanitari del latte crudo

Composizione e profilo nutritivo

Il processo produttivo del latte

I trattamenti di risanamento del latte

Latti speciali: delattosato e arricchito