



PROGRAMMA MINIMO DI SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE III ENOGASTONOMIA settore: Cucina

a. s. 2023/2024

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