



PROGRAMMA MINIMO DI SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE III ENOGASTONOMIA settore: Sala e vendita

a. s. 2023/2024

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

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 8: Bevande

Capitolo 2: Vino

Il vino

La vinificazione

I vini speciali

Difetti, malattie e alterazione del vino

La composizione chimica del vino

Il profilo nutritivo del vino

La classificazione dei vini

L'etichettatura dei vini

Capitolo 3: Birra

La birra definizione ed ingredienti – La produzione della birra – La classificazione della birra

Capitolo 4: Bevande alcoliche distillate e liquorose

Le bevande alcoliche distillate – I liquori