



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
per i SERVIZI per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA

“AURELIO SAFFI”

Via del Mezzetta, 15 - 50135 FIRENZE

tel. 055-666383 - 677142 - fax 055-670597 – e-mail: firh01000p@istruzione.it

COD. FISC. 80032250484 - COD. MECC. FIRH01000P

Programma di Scienza e Cultura degli Alimenti
Docente Andrea Curti

Anno scolastico 2019-2020

Classe:IV sez.: A Indirizzo Sala Vendita

Produzione del Vino

- Ruolo del terreno e del clima (compresenza)
- Ciclo produttivo ed analisi necessarie
- Valutazione del grado alcolico
- Etichettatura

Qualità alimentare

- Importanza della normativa e analisi del testo originale per gli articoli dell' HACCP
- Ruolo degli organi di controllo
- Pericoli per gli alimenti e pastorizzazione
- Packaging ed etichettatura

Chimica Organica

- Cenni di base sui concetti di atomo, molecola e cellula.
- Elettronegatività e polarità di una molecola: idrofilia e idrofobia come risultato della disposizione delle cariche
- lettura di una formula di struttura e ruolo del carbonio



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
per i SERVIZI per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA

“AURELIO SAFFI”

Via del Mezzetta, 15 - 50135 FIRENZE

tel. 055-666383 - 677142 - fax 055-670597 – e-mail: firh01000p@istruzione.it

COD. FISC. 80032250484 - COD. MECC. FIRH01000P

Macronutrienti

Carboidrati: struttura degli zuccheri semplici e legame glicosidico; concetto di polimero; digestione e assimilazione- trasporto facilitato

Proteine: struttura degli amminoacidi e legame peptidico; struttura primaria, secondaria e terziaria delle proteine; ruolo delle catene laterali nella struttura terziaria ed effetto dell'ambiente nei cambi di struttura e attività delle proteine; digestione e assimilazione- trasporto attivo

Lipidi: tipi di lipide, concetto di grasso saturo e insaturo e i loro effetti nella dieta; digestione e assimilazione-diffusione passiva, concetto di emulsione; ruolo del fegato nel metabolismo dei lipidi-lipoproteine

Vitamine e sali minerali: ruolo delle vitamine e dei sali minerali nel metabolismo; meccanismi di assorbimento ed eliminazione; ruolo di fegato e reni nell'organismo; malattie da eccesso e carenza di nutrienti

Moduli di Compresenza

Il Tè

Storia del tè; tipologie di cultivar; metodi di trattamento delle foglie: verde, nero, oolong, pu'er; altre piante da infuso: ibisco e mate; servizio del tè nel mondo e metodi di preparazione.

La Birra

Storia della birra; tipologie di malto e selezione dei ceppi di lievito; metodi di preparazione della birra e differenti tipologie: lager, ale, stout, goose, ipa, rossa, ecc..

HACCP

- Ripasso sui principi fondamentali e la legislatura;
- definizione di un diagramma di flusso;
- identificazione di ccp, cp
- GMP



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
per i SERVIZI per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA

“AURELIO SAFFI”

Via del Mezzetta, 15 - 50135 FIRENZE

tel. 055-666383 - 677142 - fax 055-670597 – e-mail: firh01000p@istruzione.it

COD. FISC. 80032250484 - COD. MECC. FIRH01000P

Firenze, data 08\06\2020

Il docente

Ambrosio *Carli*