



Istituto di Istruzione Superiore di Stato "Andrea Mantegna"
Sede legale Via Fura, 96 C.F. 98092990179 - 25125 Brescia
Tel. 030.3533151 – 030.3534893 Fax 030.3546123
BSIS031005@istruzione.it <http://www.istitutomantegna.gov.it/>



MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	INDIRIZZO: IPSEOA STATALE SERALE	ANNUALITA': 2° BIENNIO Enogastronomia
CONTENUTI MINIMI		
<p>Libro di testo TITOLO: "Scienza e cultura dell'alimentazione" volume per il 3° anno AUTORE: A. Machado EDITORE: Scuola Poseidonia PREZZO: 31,30 euro VOLUME: 1 CODICE: 978-88-482-65584</p>		
OBIETTIVI MINIMI		
<p>Conoscere le tabelle di composizione degli alimenti e valutare il profilo calorico di un menù e bevande</p> <p>Conoscere la composizione chimica e le caratteristiche nutritive di alimenti di origine animale</p> <p>Conoscere la composizione chimica e le caratteristiche nutritive di alimenti di origine vegetale</p> <p>Conoscere la composizione chimica e le caratteristiche nutritive di alimenti accessori</p> <p>Conoscere i principi di chimica</p> <p>Conoscere le proprietà, la classificazione, le funzioni e il fabbisogno di glucidi, protidi e lipidi</p> <p>Conoscere le principali tecniche di conservazione e le principali trasformazioni che subiscono gli alimenti</p> <p>Conoscere le principali trasformazioni che gli alimenti subiscono per effetto della cottura</p>		
CONTENUTI		
<p>Alimentazione equilibrata</p> <p>Valutazione nutrizionale di un piatto</p> <p>Carne, prodotti ittici, legumi</p>		

Latte, formaggi e uova

Cereali, derivati dei cereali e prodotti ortofrutticoli

Oli vegetali e grassi animali: burro, panna e crema di latte

Bevande alcoliche e analcoliche

Conservazione degli alimenti

Cottura degli alimenti

FIRMA RESPONSABILE DIPARTIMENTO