

## **IS TORRENTE - CASORIA**

### **PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE**

#### **CLASSE TERZA – INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA**

##### **Modulo 1**

*Latte e formaggi .Il latte: caratteristiche chimiche fisiche , composizione chimica,latti naturali,speciali. Etichettatura i latti alternativi. I formaggi :la produzione, classificazione, valore nutritivo, la conservazione, l' etichettatura.*

##### **Modulo 2**

Grassi o oli: generalità, la crema di latte, il burro, lo strutto,gli oli vegetali, la margarina e i grassi vegetali idrogenati l' olio di oliva.

##### **Modulo 4**

*Il vino: il grappolo , la maturazione e la vendemmia, il mosto, la vinificazione, la fermentazione, tecniche di vinificazione, l' evoluzione, la composizione e le caratteristiche organolettiche del vino, la classificazione, l' etichettatura.*

##### **Modulo 5**

*Il bisogno di energia: la bioenergetica , l' apporto energetico, il dispendio energetico i valori calorici fisico, fisiologico e netto. Il dispendio energetico, il metabolismo basale, la termoregolazione , la termogenesi indotta dalla dieta, il dispendio energetico per l' attività fisica, la misura del dispendio energetico. Il fabbisogno energetico i LARN per l' energia.*