

## **ALIMENTI E ALIMENTAZIONE**

- I 5 gruppi di alimenti
- Le tabelle di composizione degli alimenti
- Pianificazione dieta

## **ORTAGGI**

Classificazione merceologica- composizione chimica e valore nutritivo- prodotti tipici italiani.

## **PRODOTTI CEREALICOLI**

- I cereali maggiori e minori - la cariosside- frumento- pane e prodotti sostitutivi- pasta alimentare- riso-mais- cereali minori e pseudocereali-
- Valore nutritivo dei singoli cereali

## **LEGUMI**

- Aspetti generali- valore nutritivo- fattori antinutrizionali-favismo-latirismo-tipicità e qualità ( DOP,IGP )

## **CARNE**

- lavorazione e macellazione della carne ( filiera alimentare,etichettatura, caratteristiche qualitative del prodotto- allevamento- macellazione-protocollo HACCP- proprietà nutrizionali della carne.

## **PRODOTTI ITTICI**

PESCI-MOLLUSCHI-CROSTACEI: valore nutritivo-freschezza dei prodotti ittici-classificazione dei pesci in base al contenuto di grassi-classificazione dei pesci in base all'ambiente in cui vivono

## **LE UOVA**

- Classificazione merceologica-etichettatura e rintracciabilità delle uova-struttura e composizione delle uova-freschezza delle uova-caratteristiche nutritive delle uova

## **MARCHI DI QUALITA'**

## **PRODOTTI TIPICI ITALIANI**

## **CALCOLO CALORICO**

- 1) tagliere di prodotti tipici italiani ( pizza bianca- grana padano-  
-mortadella-prosciutto di Parma- Salame - pistacchi )
- 2) La pasta frolla

Roma, 24 maggio 2023

L'insegnante

Gli studenti