



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	ANNUALITA': 3^ Enogastronomia Sala e Vendita Enopasticceria
CONTENUTI MINIMI		
<p>Libro di testo TITOLO: "Scienza e cultura dell'alimentazione" volume per il 3° anno + fascicolo dolci (solo per il percorso di pasticceria)</p> <p>AUTORE: A. Machado EDITORE: Scuola Poseidonia PREZZO: 31,30 euro</p> <p>VOLUME: 1 CODICE: 9788848265584</p>		
OBIETTIVI MINIMI		
Conoscere i nutrienti presenti negli alimenti e le rispettive funzioni dell'organismo		
Conoscere le tabelle di composizione degli alimenti e valutare il profilo calorico di un menù e bevande		
Conoscere i criteri fondamentali per l'elaborazione di una dieta equilibrata		
Conoscere la composizione chimica e le caratteristiche nutritive di alimenti di origine animale		
Conoscere la composizione chimica e le caratteristiche nutritive di alimenti di origine vegetale		
Conoscere la composizione chimica e le caratteristiche nutritive di alimenti a prevalente contenuto lipidico e glucidico		
Conoscere la composizione chimica e le caratteristiche nutritive di alimenti accessori (per il percorso di sala bar)		
CONTENUTI		
Alimentazione equilibrata		

Valutazione nutrizionale di un piatto

Carne, prodotti ittici, legumi (per il percorso di enogastronomia)

Latte, formaggi e uova (per tutti gli indirizzi)

Cereali, derivati dei cereali e prodotti ortofrutticoli (per tutti gli indirizzi)

Oli vegetali e grassi animali: burro, panna e crema di latte (per tutti gli indirizzi)

Dolcificanti e prodotti dolciari (per il percorso di enopasticceria)

Bevande alcoliche e analcoliche (per il percorso di sala bar)

FIRMA RESPONSABILE DIPARTIMENTO