

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE  
“E. Mattei” Vieste**

**PROGRAMMA MINIMO  
di  
“SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE”**

**3^ ENOGASTRONOMIA**

**A.S. 2016/2017**

**OLIO D'OLIVA**

- Struttura dell'oliva
- Composizione chimica dell'oliva
- Lavorazione delle olive
- Tecnologia di produzione dell'olio d'oliva
- Difetti e alterazioni dell'olio
- Classificazione dell'olio d'oliva
- Composizione chimica e valore nutritivo

**MARGARINA**

- Generalità
- Produzione
- Classificazione
- Valore nutritivo

**BURRO**

- Tecnologia di produzione
- Composizione chimica e Valore nutritivo

**UOVA**

- Aspetti generali
- Classificazione merceologica ed etichettatura
- Struttura e composizione chimica
- Valutazione dello stato di freschezza
- Valore nutritivo

**LATTE**

- Aspetti generali
- Composizione chimica e valore nutritivo
- Tecnologia di produzione
- Trattamenti di risanamento

**FORMAGGI**

- Aspetti generali
- Tecnologia di produzione
- Classificazione
- Difetti e alterazioni
- Valore nutritivo