MERCEOLOGIA

(2017-2020)

**Primo anno**

-LE UOVA

* Caratteristiche merceologiche
* Principi nutritive
* Le proprietà
* Utilizzo in cucina
* Il codice istat del guscio
* Le frodi

IL LATTE

* Caratteristiche merceologiche
* Principi nutritivi
* La produzione (dalla stalla al consumatore)
* La classificazione del latte
* Le tipologie di latte in commercio
* I derivati del latte e utilizzi in cucina

I CEREALI

* Definizione e caratteristiche merceologiche
* Il grano, distinzione grano tenero e duro, e utilizzo in cucina

LA FARINA

* La forza della farina
* Classificazione della farina
* Principali tipologie di farine
* I metodi di produzione della farina
* I principali prodotti ottenuti dalle farine

**Secondo anno**

Le sostanze grasse e i condimenti (classificazione, caratteristiche e loro utilizzo in conservazione e cottura; i grassi di origine vegetale e animale; i condimenti).

Gli alimenti di origine vegetale (gli ortaggi, i legumi e i loro derivati, le erbe aromatiche e le spezie, i funghi e i tartufi, la frutta, la stagionalità).

TERZO ANNO

~~L’ETICHETTA: regolamento ue 1169/2011~~

~~LE GAMME ALIMENTARI~~

~~LA CARNE~~

~~classificazione merceologica e per tipologia animale~~

~~i tagli del manzo, del suino e del pollame~~

~~la frollatura delle carni e shelf life~~

~~frodi e rischi per la salute umana~~

~~valutazione sensoriale della freschezza~~

~~I PESCI~~

~~classificazione merceologica delle varie tipologie di pesce~~

~~differenze economiche/sensoriali tra pesce d’allevamento e pescato~~

~~valutazione sensoriale della freschezza~~

~~frodi e rischi per la salute umana~~

~~STAGIONALITA DELLA VERDURE E FRUTTA~~

~~classificazione temporale delle verdure più utilizzate in cucina~~

~~concetto di km 0~~

~~shelf life della verdura~~

~~LE SPEZIE E ERBE AROMATICHE~~

~~Distinzione e classificazione delle principali utilizzate in cucina~~