MERCEOLOGIA

(2017-2020)

**Primo anno**

Le uova:

* caratteristiche fisiche, chimiche e nutrizionali;
* proprietà organolettiche e varietà commerciali,
* tipologie di allevamento,
* le frodi e metodi per la valutazione della freschezza

Il latte e derivati:

* caratteristiche fisiche, chimiche e nutrizionali;
* proprietà organolettiche e varietà commerciali;
* classificazione, conservazione e utilizzo
* il formaggio e il processo di caseificazione
* lo yogurt, il burro e la panna

Gli sfarinati:

* la classificazione dei cereali,
* La forza della farina (W),
* Il processo per la produzione della farina,
* le regole per la panificazione,
* le paste alimentari,
* parametri di legge per la produzione di paste fresche

**Secondo anno**

La frutta:

* definizione e tipologie in commercio
* stagionalità e concetto di km o
* valutazione sensoriale della di alcune tipologie di frutta in commercio

le bevande analcoliche:

* definizione e classificazione delle varie tipologie in commercio
* caratteristiche organolettiche delle bevande analcoliche

l’acqua:

* distinzione delle varie tipologie di acque in natura
* l’acqua potabile, caratteristiche organolttiche
* l’ etichettatura dell’acqua; comprensione dei principali parametri presenti sull’etichetta

i marchi di qualità del vino:

* definizione e analisi dei principali nel territorio lombardi

i marchia di qualità dei prodotti agroalimentari:

* definizione e analisi dei più conosciuti a livello nazionale
* ricerca dei principali prodotti a marchio delle regioni italiane

**Terzo anno**

~~La carne:~~

* ~~classificazione degli animali da macello~~
* ~~le tipologie di tessuti: connettivo, adiposo e muscolare~~
* ~~caratteristiche nutrizionali e composizione~~
* ~~filiera ed etichettatura~~
* ~~i tagli di carni più utilizzati~~
* ~~frodi e alterazioni~~

~~Prodotti ittici:~~

~~il pesce~~

* ~~classificazione in base all’habitat~~
* ~~classificazione in base alla percentuale di grasso~~
* ~~valutazione della freschezza~~
* ~~caratteristiche nutrizionali~~
* ~~metodi di conservazione~~
* ~~frodi del pesce~~

~~i crostacei~~

* ~~classificazione dei crostacei~~
* ~~caratteristiche anatomiche~~
* ~~caratteristiche nutrizionali~~
* ~~valutazione della freschezza~~
* ~~le principali frodi~~

~~i molluschi~~

* ~~aspetti nutrizionali~~
* ~~caratteristiche anatomiche~~
* ~~classificazione dei molluschi~~
* ~~valutazione della freschezza~~
* ~~le principali frodi e accenni pericoli sanitari~~

~~Le gamme alimentari:~~

* ~~distinzione ed esempi~~

~~I gruppi alimentari:~~

* ~~distinzioni ed esempi~~
* ~~funzioni nell’organismo~~

~~I prodotti a “km 0“ e la filiera corta~~

* ~~garanzia di freschezza~~
* ~~rapporto produttore/consumatore~~
* ~~stagionalità dei prodotti~~