MERCEOLOGIA

(2018-2021)

**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

IL FORMAGGIO

* Fasi di produzione
* Classificazione merceologica e organolettica
* Ricerca e analisi sensoriale di alcuni formaggi tipici della provincia di Brescia

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

I MARCHI DI QUALITA’ DEI PRODOTTI AGROLIMENTARI:

* Definizione e distinzione coi prodotti agroalimentari e enologici

**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~~