



# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



## CONTENUTI OBBLIGATORI TESI

### CORSO DI PANIFICAZIONE MODERNA

#### *Materie accademiche*

Il candidato in sede d'esame dovrà produrre e presentare una ricerca su modello dell'esame svolto durante la fase residenziale.

Il documento dovrà **obbligatoriamente** contenere le seguenti parti:

- Introduzione storico-gastronomica del territorio di stage.
- Ricerca su un pane tradizionale o tipico del territorio di stage.
- Ricerca su una bevanda del territorio di stage (vino, birra, liquore, caffè, etc.).
- Ricerca su un prodotto a scelta proveniente dal territorio di stage da usare in abbinamento al pane tradizionale secondo il concetto di "companatico".

La ricerca dovrà contenere inoltre:

- l'analisi sensoriale in forma tabellare (vedi punto 1) dei quattro prodotti preparati per l'esame pratico; per ognuno dei prodotti si dovrà analizzare attraverso gli organi di senso i due ingredienti principali scelti a propria discrezione e concludere il lavoro presentando un commento al prodotto finito in forma discorsiva del percepito
- il calcolo dell'apporto calorico e in nutrienti di una delle quattro proposte/preparazioni secondo quanto riportato al punto n. 2
- la creazione dell'etichetta del prodotto in versione "preconfezionato" per una delle quattro preparazioni
- la determinazione della shelf life del prodotto, sulla base delle modalità di produzione, dei trattamenti termici e dei parametri fisici quali pH e Aw, nonché delle modalità di confezionamento (sempre per una delle quattro preparazioni)
- il calcolo del costo totale della materia prima necessaria per realizzare il prodotto (analisi riferita ad **una delle 4** preparazioni); ipotizzare una base imponibile di prezzo di vendita e calcolare il Food Cost in %.

Delle suddette preparazioni si devono fornire cenni storici, tecniche di produzione o ricette, annotazioni sui prodotti impiegati nella realizzazione e considerazioni personali.



## 2. Nutrizione

Il lavoro dovrà contenere:



- La preparazione scelta tra le 4 opzioni
- Le schede con le ricette dei prodotti presenti complete di:
  - Elenco di tutti gli ingredienti.
  - Grammature di tutti gli ingredienti (anche per olio e grassi evitando la dicitura qb, tranne che per aromi e spezie).
  - Descrizione dell'esecuzione.
- Valori nutrizionali della proposta considerati sulla porzione servita (kcal, proteine, carboidrati, zuccheri, grassi, grassi saturi, fibra e sodio) con ripartizione % dei nutrienti rispetto alle calorie da presentare attraverso un grafico a torta;
- Eventuali foto dei prodotti;
- Commento sul valore nutrizionale degli ingredienti, contestualizzato all'interno della giornata in un preciso momento di consumo;
- Commento rispetto alla sostenibilità degli ingredienti, ponendo attenzione alla stagionalità, all'origine e all'impatto ambientale.

La grafica è libera, l'importante è che i dati vengano riportati chiaramente in tabella e siano di facile leggibilità.

Le seguenti schede fungono esclusivamente da esempio.

## Nome prodotto

Tipologia

		<b>Per porzione</b>	<b>g</b>
 <b>Porzioni</b>	<b>Per...persone</b>	<b>Proteine</b>	<b>g</b>
 <b>Ingredienti</b>	<b>quantità</b>	<b>Grassi</b>	<b>g</b>
		<b>Grassi saturi</b>	<b>g</b>
		<b>Carboidrati</b>	<b>g</b>
		<b>Zuccheri</b>	<b>g</b>
		<b>Fibra</b>	<b>g</b>
		<b>KCal</b>	

Esecuzione

---

FOTO DEL PRODOTTO