



MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	INDIRIZZO: Accoglienza turistica	ANNUALITA': 4^
---	----------------------------------	----------------

CONTENUTI MINIMI

Libro di testo TITOLO: "Scienza e cultura dell'alimentazione"

AUTORE: A. Machado EDITORE: Poseidonia scuola VOLUME: terzo e quarto (2° biennio)

CODICE: 9788848261159 PREZZO: 37,30 euro

OBIETTIVI MINIMI

Conoscere le diverse tipologie di coltivazioni e di allevamento

Conoscere i marchi di qualità, l'etichettatura, i sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza, tracciabilità e sicurezza alimentare

Conoscere la storia dell'alimentazione, della gastronomia e dell'ospitalità

Conoscere le cause di contaminazione negli alimenti

Conoscere le tecniche di cottura e conservazione degli alimenti

Conoscere le caratteristiche alimentari e culturali del cibo

CONTENUTI

Ripasso sui nutrienti che apportano energia

Ripasso sui nutrienti che non apportano energia

Prodotti tipici preferibilmente certificati presenti sul territorio nazionale, rintracciabilità e tracciabilità

La produzione agroalimentare

Rintracciabilità, qualità alimentare ed etichettatura

Le contaminazioni alimentari

Tecniche di conservazione e cottura degli alimenti

Sicurezza e controllo alimentare

FIRMA RESPONSABILE DIPARTIMENTO