PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

CLASSE 4 A ACCOGLIENZA TURISTICA Anno scolastico 2021/2022 Prof. Rossella Buonocore

Modulo 1: Certificazione di qualità e tracciabilità degli alimenti. -Qualità totale degli alimenti. -Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. -Etichettatura dei prodotti enogastronomici.

Modulo 2:Alimenti e territorio. - Risorse enogastronomiche del territorio nazionale. - Enogastronomia regionale italiana.

Modulo 3: Igiene degli alimenti. - Tutela della salute del consumatore e sicurezza alimentare. - Contaminazioni chimiche e fisiche degli alimenti. -Prevenzione igienico-sanitaria.

Modulo 4: Aspetti chimici e biochimici dei principi nutritivi.