

## **PROGRAMMA SVOLTO**

**MATERIA : Scienza e cultura dell'alimentazione**

**CLASSE: 3° Accoglienza turistica sez.A**

**ANNO SCOLASTICO: 2018-2019**

### **CONTENUTI:**

**MODULO I: Introduzione alla scienza e cultura dell'alimentazione ed alla geografia del turismo:**

U.D.1: **Alimentazione:** Breve storia dell'alimentazione e della gastronomia, alimentazione e nutrizione, popolazione e alimentazione.

U.D.2: **Turismo:** storia, forme e concetti di turismo, patrimoni UNESCO in Italia, geografia del turismo, aspetti geoclimatici del territorio italiano, Italia e regioni, come progettare un itinerario turistico.

**MODULO 2: Alimentazione e ristorazione**

U.D.1: La classificazione degli alimenti ed i gruppi alimentari, alimentazione equilibrata e linee guida per una sana alimentazione, ristorazione e tipologie dietetiche, modelli alimentari americani ed italiani, dieta mediterranea, vegetariana ed ipocalorica.

U.D.2 : alimenti e loro certificazione, prodotti tipici dopo i GT ed estetiche. Viaggio enogastronomico: prodotti di qualità e bevande.

**U.D.2: Ortaggi, legumi, frutta, spezie, funghi.** (Generalità, valore nutritivo, classificazione, alterazioni e frodi). Elenco di ortaggi, legumi ed erbe aromatiche DOP ed IGT.

## **MODULO 6: Oli e grassi di condimento.**

**U.D.1: L'olio d'oliva:** la raccolta delle olive, le tecniche di lavorazione, la legislazione e la classificazione commerciale, valore nutritivo, alterazioni e frodi. Oli extravergini DOP.

**U.D.2: olii di semi e margarine:** generalità, le stazioni, la rettificazione e l'idrogenazione, valore nutritivo, il punto di fumo.

GLI ALUNNI

Valentina Pica Cernese  
Annalucia Zecca  
Ersilia Sparviero

IL DOCENTE

Rosella Bianco