**ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

**INDIRIZZO: RISTORAZIONE**

**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL’ ALIMENTAZIONE**

**CLASSE: QUARTE**

**SEZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA**

**INSEGNANTE: PROF. DOMENICO SERGI**

**LIBRO DI TESTO**

**AUTORI:** A**.** Machado

**TITOLO:** “Scienze e cultura dell'Alimentazione” - Accoglienza Turistica - 2° biennio

**CASA EDITRICE:** Poseidonia

**ARGOMENTI**

**A) CIBO, TURISMO E CULTURA**

Il cibo nell’arte

Gastronomia internazionale e turismo

**B) TURISMO ENOGASTRONOMICO IN ITALIA**

Turismo enogastronomico nel nord e nel centro Italia

Turismo enogastronomico nel sud e nelle isole d’Italia

**C) PRINCIPI DI DIETOLOGIA**

Alimentazione nelle diverse età

* + Donna in gravidanza
  + Lattante
  + Nutrice
  + Bambino
  + Adolescente
  + Adulto-menopausa
  + Sportivo
  + Anziano

Alimentazione, salute e benessere

* + Diete e benessere
  + Dieta mediterranea
  + Dieta vegetariana
  + Stili alimentari

Alimentazione e ristorazione

* + La ristorazione
  + Ristorazione di servizio
  + Ristorazione commerciale
  + Ristorazione di comunità (scolastica, aziendale, ospedaliera, di case di riposo)

**D) PRINCIPI DI DIETOTERAPIA**

Alimentazione e malattie cronico-degenerative

* + Evoluzione socio-demografica e stili di vita
  + Le malattie cardiovascolari
  + Il diabete
  + Osteoporosi

Alimentazione, obesità e disturbi alimentari

* + Obesità
  + Disturbi alimentari

Allergie e intolleranze alimentari

* + Allergie e intolleranze
  + Celiachia
  + Intolleranze nella ristorazione collettiva

**E) CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

La conservazione degli alimenti

* + I metodi di conservazione
  + I fattori di alterazione degli alimenti
  + I metodi fisici di conservazione
  + I metodi chimici di conservazione
  + I metodi fisico-chimici

Igiene degli alimenti

* + Le frodi alimentari
  + Etichettatura alimentare

Approfondimento con esperto di HACCP in classe.