**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.