**ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

**INDIRIZZO: RISTORAZIONE**

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

**CLASSE: QUINTE**

**SEZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA**

**INSEGNANTE: PROF. DOMENICO SERGI**

**LIBRO DI TESTO**

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

**TITOLO:** “Scienze e cultura dell'Alimentazione” - Accolgienza Turistica - 5 Anno

**CASA EDITRICE:** Poseidonia

**ARGOMENTI**

**Modulo1: LA FILIERA E LA QUALITÀ AGROALIMENTARE** (agricoltura convenzionale, biologica, biodinamica e multifattoriale, tracciabilità degli alimenti e la qualità dei prodotti agroalimentari, le etichette e i claims)

***Modulo 2: LA SICUREZZA ALIMENTARE*** *(*le contaminazioni alimentari e le malattie trasmesse dagli alimenti, le tecniche di conservazione degli alimenti, le cause di alterazione degli alimenti, le tecniche basate sull’uso del caldo e del freddo, sulla disidratazione, sulla modificazione dell’atmosfera, la conservazione con metodi chimici, fisico-chimici e biologici, la cottura degli alimenti; la sostenibilità, la food safety in Europa, igiene degli alimenti, HACCP, i manuali di prassi igienica, le frodi alimentari)