**ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

**INDIRIZZO: RISTORAZIONE**

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

**CLASSE: TERZE**

**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**

**Modulo1: LA DIETA EQUILIBRATA**

U.D.1: alimenti e loro profilo calorico-nutrizionale

**Modulo2: ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**

U.D.1: carne e prodotti di salumeria

U.D.2: il pesce e i prodotti ittici

U.D.3: le uova

U.D.4: latte e derivati

**Modulo3: ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE E GRASSI DA CONDIMENTI**

U.D.1: i cereali loro classificazione

U.D.3: prodotti ortofrutticoli

U.D.4: oli e grassi da condimento

**Modulo 4: MARCHI DI QUALITÀ, PRODOTTI TIPICI ITALIANI PER CIASCUN ALIMENTO CONSIDERATO**