**ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

**INDIRIZZO: RISTORAZIONE**

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

**CLASSE: TERZE**

**SEZIONE: ENOGASTRONOMIA**

**INSEGNANTE: PROF. DOMENICO SERGI**

**LIBRO DI TESTO**

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

**TITOLO:** “Scienze e cultura dell'Alimentazione” - Enogastronomia Sala e Vendita - 2° biennio

**CASA EDITRICE:** Poseidonia

**ARGOMENTI**

* **Modulo 1: ALIMENTI ED ALIMENTAZIONE**

U.D. n° 1 Cultura alimentare

U.D. n° 2 Alimentazione nella ristorazione

* **Modulo 3: ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**

U.D. n° 1 La carne ed i salumi

U.D. n°2 I prodotti ittici

U.D. n°3 Le uova

U.D. n°4 Il latte

U.D. n. 5 I formaggi

* **Modulo 2: ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE**

U.D. n° 1 I cereali e derivati

U.D. n°2 I legumi

U.D. n. 3 I prodotti ortofrutticoli

* **Modulo 4: GRASSI E DOLCI**

U.D. n° 1 Oli e grassi

U.D. n°2 Dolcificanti e prodotti dolciari