

PROGRAMMAZIONE DI MATERIA PER COMPETENZE
DISCIPLINA: **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**
CLASSE QUARTA, Indirizzo ACCOGLIENZA TURISTICA

QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Agricoltura e allevamento tradizionali e biologici. Cenni su enti certificatori del biologico. Fattori che partecipano alla qualità totale degli alimenti. Qualità ed etichettatura degli alimenti.

Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici d'eccellenza. Concetti ed esempi di risorse enogastronomiche territoriali e nazionali.

TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Sicurezza degli alimenti: cause di alterazione e contaminazione. Contaminazioni e profilassi. Principali malattie diffuse attraverso gli alimenti.

Metodi di conservazione (alte, basse temperature, atmosfera modificata, metodi chimici naturali e conservanti artificiali)

Cenni di storia dell'alimentazione e sua influenza sulle abitudini alimentari della popolazione mediterranea