

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA E  
PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

**DOCENTE: Giovanna Ridolfo**

**MATERIA: Scienza e cultura dell'alimentazione**

**CLASSE: IV                      SEZIONE : L**

✓ **PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:**

Storia dell'alimentazione:

Alimentazione nella preistoria

Alimentazione nella civiltà antiche

Alimentazione nel Medioevo

Alimentazione nell'età moderna

Alimentazione nell'età contemporanea

Storia della gastronomia, della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera:

Cuochi celebri e ricettari

Dai caffè ai bar

Dalle popinae ai ristoranti

Dagli Hospitia agli alberghi

Il turismo

Ambivalenza del turismo

Tipologie di turismo

Il turismo sostenibile

Il turismo enogastronomico

Gli itinerari turistici

Il cibo come cultura

Definizione di cultura

Abitudini e tradizioni alimentari nel mondo

Stili alimentari

La produzione agroalimentare

L'agricoltura convenzionale

L'allevamento convenzionale

L'agricoltura biodinamica

L'agricoltura biologica

L'allevamento biologico

Gli organismi di controllo nella produzione biologica

L'agricoltura integrata

La politica agricola in Europa

L'agricoltura multifunzionale

L'agriturismo

Rintracciabilità, qualità alimentare ed etichettatura

Il concetto di filiera

La qualità dei prodotti agroalimentari

I prodotti di qualità

Le etichette: strumento di trasparenza e informazione

I claims

Etichettatura dei prodotti di qualità

✓ **ARGOMENTI SVOLTI DURANTE IL PERIODO DI SOSPENSIONE DELLE LEZIONI, PER EMERGENZA COVID-19, ATTRAVERSO LA DIDATTICA A DISTANZA:**

Le contaminazioni alimentari

Generalità

Contaminazione chimica degli alimenti

Contaminazione fisica degli alimenti

Contaminazione biologica degli alimenti

Fattori che influenzano la crescita microbica

Malattie trasmesse dagli alimenti di origine biologica

Principali batteri responsabili di MTA

Tecniche di conservazione e cottura degli alimenti

Cause dell'alterazione degli alimenti

Trattamenti tecnologici

Tecniche di conservazione degli alimenti

Conservazione con il freddo

Conservazione mediante disidratazione

Conservazione mediante modificazione dell'atmosfera

Conservazione con metodi chimici

Conservazione con metodi fisico-chimici e biologici

Cottura degli alimenti

**La programmazione è stata portata a termine, pertanto non è necessario predisporre il piano di integrazione degli apprendimenti**

*Il docente* : prof.ssa Giovanna Ridolfo