

**PROGRAMMAZIONE SCIENZE DEGLI ALIMENTI**  
**CLASSE 4°F**  
**Anno scolastico 2021-2022**  
**Prof.ssa Di Fabio Barbara**

- Storia della gastronomia e dell'alimentazione

**Qualità alimentare e valutazione sensoriale del cibo**

- Qualità totale, percepita e reale degli alimenti.
- Sistema di tracciabilità e rintracciabilità
- Valutazione sensoriale del cibo ed elementi dell'analisi sensoriale.
- Enogastronomia e territorio
- Enogastronomia delle regioni italiane.
- Mappe delle specialità enogastronomiche regionali
- Esempi di itinerari enogastronomici per il turista.

**Qualità, certificazione ed etichettatura degli alimenti**

- Qualità e sicurezza alimentare
- Certificazione del sistema di qualità aziendale
- Controllo di qualità e Autorità europea per la sicurezza alimentare
- Certificazione dei prodotti tipici legati al territorio.
- Certificazioni dei prodotti biologici.
- Etichettatura dei prodotti alimentari

Prof.ssa Di FABIO Barbara

**Prof.ssa Di**