

Programma svolto "Scienze e cultura dell'Alimentazione"
Anno scolastico 2021/22

Classe IV L

IPSSEOA – Rieti

Insegnante: G. Mutignani

Storia della gastronomia, della ristorazione e della ospitalità alberghiera.
La produzione agroalimentare: l'agricoltura e l'allevamento convenzionale, l'agricoltura biodinamica e quella biologica. L'allevamento biologico.
Gli organismi di controllo nella produzione biologica e istituzioni coinvolte.
L'agricoltura integrata. La politica agricola in Europa. L'agriturismo.
Gli alimenti di qualità: denominazioni DOP, IGP, STG e PAT.
Gli alimenti di qualità nelle regioni italiane: Sicilia, Calabria, Puglia, Campania, Lazio, Sardegna, Basilicata, Abruzzo, Toscana, Liguria, Emilia-Romagna, con disamina delle caratteristiche territoriali e tipici percorsi turistici ed enogastronomici di ciascuna regione.

Alex Giorgia Baldo
Giulia Mauro

