



ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE  
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599  
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001  
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT  
Cod. fisc.: 81002090496 Cod. meccanogr.: LIIS004009



PROGRAMMA SVOLTO  
A.S. 2019/2020

Materia:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe:	5E
Insegnante:	CHIARA BOTTARO
Libro di testo:	Scienza e cultura dell'alimentazione Accoglienza turistica A.Machado Poseidonia Scuola

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	UD 1 Varietà, equilibrio e moderazione UD 2 Linee guida per una sana alimentazione UD 3 Doppia piramide alimentare-ambientale
2. DIETE PARTICOLARI	UD 1 Dieta mediterranea UD 2 Diete vegetariane: latte-ovo-vegetariana, latte-vegetariana, ovo-vegetariana, vegana, crudista e fruttariana UD 3 Western diet UD 4 Dieta sostenibile UD 5 Dieta dello sportivo UD 6 Dieta dei 5 colori UD 7 Altre diete: nordica, macrobiotica, eubiotica
3. ALIMENTAZIONI NELLE VARIE RELIGIONI	UD 1 Ebraismo: cibi kosher e parve, macellazione rituale, kasherizzazione della carne UD2 Cristianesimo: regole alimentari per cattolici, ortodossi, avventisti e mormoni UD3 Islamismo: alimenti halal ed haram, alcool, Ramadan, norme di comportamento a tavola UD4 Regole alimentari nell'induismo, buddismo e Jainismo



ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE  
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599  
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001  
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT  
Cod. fisc.: 81002090496 Cod. meccanogr.: LIIS004009



ISO 9001=ISO 14001  
OHSAS 18001



<http://www.einaudiceccherelli.it>



4.	TURISMO ENOGASTRONOMICO	UD 1 Promozione del made in Italy  UD 2 Itinerari enogastronomici di alcune regioni italiane  UD 3 itinerari enogastronomici di alcuni Stati europei ed extraeuropei  UD 4 Gastronauta e foodtrotter
5.	QUALITA' AGRO ALIMENTARE	UD 1 La filiera; tracciabilità e rintracciabilità  UD 2 La qualità totale  UD 3 I marchi di qualità