

PROGRAMMA MINIMO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CLASSE III ACCOGLIENZA

Macroarea 1: Storia dell'alimentazione, della gastronomia e dell'ospitalità

1. L'alimentazione

- Come si formano i modelli alimentari;
- Le nuove tendenze alimentari
- L'alimentazione nella storia

2. La ristorazione

- Cos'è la ristorazione;
- La ristorazione commerciale;
- La ristorazione collettiva;
- La ristorazione aziendale;
- La ristorazione scolastica;
- La ristorazione assistenziale;
- La ristorazione ospedaliera;
- Il catering;
- La ristorazione viaggiante;

3. Il turismo e l'ospitalità

- Cos'è il turismo;
- Cos'è l'ospitalità.

Macroarea 2: L'alimentazione nella cultura

- Le culture alimentari europee ed extra-europee
- La cultura alimentare italiana
- Prodotti alimentari e cucina regionale pugliese