

	<p style="text-align: center;">ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E SOCIALI “Luigi Einaudi”</p> <p style="text-align: center;">Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488 Fax 0371/430935 e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it</p>	
---	--	---

CORSO DI STUDI: SERVIZI ENOGASTRONOMICI (ACCOGLIENZA TURISTICA)

CLASSE: QUARTA

NUCLEI FONDANTI DELLA MATERIA SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

COMPETENZE:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti

ABILITA'

- Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio riconoscendo la qualità di filiera
- Identificare gli elementi di tracciabilità del prodotto
- Descrivere l'importanza che l'adeguata conservazione e cottura degli alimenti riveste per la sicurezza alimentare

CONOSCENZE:

- La produzione agroalimentare
- Rintracciabilità
- Qualità alimentare
- Etichettatura.
- Le contaminazioni alimentari
- Tecniche di conservazione e cottura degli alimenti.
- Sicurezza e controllo alimentare

N.B. I candidati:

- potranno integrare il programma, ma non potranno in alcun modo presentare un programma che non contempli tutti gli argomenti indicati;
- potranno utilizzare come testi di riferimento i manuali adottati dalla scuola reperibili nella sezione “LIBRI DI TESTO” del sito della scuola.