

**Istituto Professionale Servizi**

**per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera**

“V. Telese” – Ischia (Na)

Via Fondo Bosso, 1/3 - Tel. 081 981566 - Fax 081 3334555 -

C.F. 91000280635 - C.M. NARH04000P - serale: NARH040504

Mail: narh04000p@istruzione.it - PEC: [narh04000p@pec.istruzione.it](mailto:narh04000p@pec.istruzione.it)

**Classe IV Sezione A**

**Materia : Enogastronomia**

**Docente : Prof.re Paolo Toma**

**Programma Svolto A.S.2019/2020**

* *Ripetizione del programma del terzo anno anno*
* *Il sistema Haccp*
* *Igiene del personale*
* *Igiene del luogo di lavoro*
* *Il cibo come esperienza culturale*
* *Cucina regionale Italiana*
* *Cucina regionale Campana*
* *Definizione di qualità alimentare*
* *Definizione di alimento*
* *I nuovi alimenti sul mercato*
* *Le 5 gamme alimentari*
* *I novel food*
* *Additivi alimentari*
* *Importanza dell’etichetta alimentare*
* *Il marketing*
* *Definizione di Allergie eIntolleranze*

*Ischia 11/05/2020 Docente Prof.re Paolo Toma*