

## **Programma di Laboratorio di Servizi enogastronomici settore Cucina**

Classe IV Sez. A anno scolastico 2025/2026

Prof.ssa Pamela Viola

**UDA 1 Gli alimenti:** definizione, classificazione degli alimenti dietetici, gli alimenti biologici, gli OGM, i novel foods. Le gamme alimentari, i vantaggi di utilizzo dei prodotti semilavorati. L'etichetta alimentare, gli additivi. Le allergie e le intolleranze alimentari.

**UDA 2 HACCP :** Il pacchetto igiene, Il piano HACCP, l'attuazione del piano di autocontrollo, le fasi preliminari, i sette principi di applicazione del piano di autocontrollo, le fasi di realizzazione e il riesame finale.

**UDA 3 Gastronomia e storia:** Il percorso gastronomico nella storia. L'evoluzione culturale e sociale. Le scelte e le abitudini alimentari. L'offerta gastronomica contemporanea. Le diverse tipologie di cucina.

**UDA 4 La vendita del menù:** Il marketing, le tipologie di clientela, la promozione dell'impresa ristorativa, i social food. La stesura del menù.

**UDA Educazione civica "Noi e il nostro territorio":** La tipicità e i marchi di qualità. Ricette tipiche del terroir.

Sezze 30/05/2026

Prof.ssa 