

MODULO 6 - UNITÀ DIDATTICA 1

Completa le frasi

- 1) Cibi consumati da Sumeri, e , cioè dai popoli dell'antica , comprendevano molti prodotti: cereali, ortaggi, , pesce, carne di pollo, , fagiani, funghi, e
- 2) I Fenici e i , grandi navigatori, vari territori del bacino mediterraneo, fra i quali la e la , e portarono con loro e usanze di ogni genere, comprese quelle legate alla
- 3) Il pesce non gode di buona fama nel , perché i medici lo considerano poco ed è visto come un , anche penitenziale, della
- 4) L'alimentazione del signore predilige la , in particolare la , legata alla caccia, un'attività che ricorda la Il consumo di e di cibo in abbondanza richiama, pertanto, la e il potere di cui è in possesso.
- 5) Nel Medioevo, le , insieme al pesce, hanno rappresentato un' alimentare alla , soprattutto nei molti assegnati alla
- 6) Nei secoli medioevali, il modo di alimentarsi non era considerato una della persona ma della , per cui esistevano una e una dei (con carni e piatti raffinati) contrapposte a quelle dei (a base di verdure).

- 7) Nel Rinascimento il divenne una materia importante quanto lo strutto, e, insieme alla “pelle del latte”, ossia la, fino ad allora ignorata, entrarono fra gli delle
- 8) Nel Settecento cambiò anche la percezione nei confronti dei, così che furono rifiutati, almeno dalle classi agiate, gli dotati di un troppo forte e accentuato, come quello di alcuni
- 9) Il periodo storico che parte dal secolo, si caratterizza per la, l'esodo contadino e l'espansione dei, ma anche per lo sviluppo dei e del mondiale.
- 10) Alla fine degli anni '60 prese avvio e si sviluppò, la, basata su combinazioni di di cibo presentate in piatti molto, decorati dagli stessi delle ricette.

Rispondi alle domande

1) Descrivi l'arte del cucinare nell'Italia rinascimentale.

.....

.....

.....

.....

2) Descrivi la correlazione tra stile alimentare e rango sociale nel periodo medievale.

.....

.....

.....

.....

3) Il Medioevo, spesso indicato come un periodo storico al limite del primitivo, ha dato avvio alle consuetudini e alle buone maniere a tavola. Fai un commento.

.....

.....

.....

.....

4) Su che cosa si fonda la teoria della grande catena dell'essere.

.....

.....

.....

.....

5) Quali sono le novità, in campo alimentare, del Rinascimento.

.....

.....

.....

.....

MODULO 6 - UNITÀ DIDATTICA 2

Completa le frasi

- 1) La qualità dei prodotti alimentari non è un che può essere definito in termini , ma è alle esigenze degli utenti dei beni a cui essa si riferisce e, nel caso specifico, ai
- 2) Secondo la normativa vigente per garantire la qualità degli alimenti, un ruolo fondamentale è svolto dall'**operatore** del settore , che deve assicurare la loro lungo tutta la
- 3) Per i prodotti tipici il concetto di viene fatto equivalere al principio dell' e della
- 4) Le frodi sono azioni praticate nei confronti dei contenitori e delle dei prodotti oppure attuate nel corso di delle derrate.
- 5) Le frodi non modificano assolutamente le del prodotto, ma determinano un al cliente.
- 6) Sostituzione e contraffazione sono esempi di dolose alle quali è soggetto l'olio di che può essere con olio di o addirittura con esso.
- 7) La tracciabilità è uno strumento che permette di seguire il di un prodotto da a della

- 8) La alimentare, che deve basarsi sull' degli alimenti, rappresenta, una garanzia per il consumatore, che la legge deve
- 9) L'Unione Europea e l' hanno adottato una strategia di azione per ai consumatori la degli alimenti, sintetizzabile nella frase: dai alla
- 10) L'acronimo HACCP deriva dall'inglese and e significa dei e dei

Rispondi alle domande

1) Descrivi la qualità totale dei prodotti alimentari.

.....

.....

.....

.....

2) Dai la definizione di *shelf-life* di un prodotto alimentare

.....

.....

.....

.....

3) Per promuovere e disciplinare la produzione di qualità, come si possono distinguere prodotti tipici?

.....

.....

.....

.....

4) Elenca i principi del Regolamento CE n. 852/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore.

.....

.....

.....

.....

5) Definisci la tracciabilità e la rintracciabilità.

.....

.....

.....

.....

MODULO 6 - UNITÀ DIDATTICA 3

Completa le frasi

- 1) Titolo alcolometrico volumico effettivo è un'indicazione nell'etichettatura delle con contenuto di alcol superiore a% in; nei prodotti diversi dalle questa informazione non deve essere presente, seppure l'..... debba essere citato nell'..... degli ingredienti.
- 2) Il lotto di consente di l'insieme di unità di di una derrata alimentare, fabbricate o in circostanze praticamente
- 3) La indica l'entità in peso, per i prodotti, e in volume, per i prodotti, al del peso o del volume della
- 4) La di, la quantità, il o di e il devono essere posizionati nello
- 5) L'..... dei prodotti alimentari rappresenta la loro di, pertanto, nei prodotti essa deve riportare una serie di, alcune delle quali sono mentre altre sono
- 6) Tutte le informazioni riportate nell'etichetta devono essere,, e nello stesso, e riportate in lingua italiana.
- 7) Tutta la normativa relativa all'etichettatura si applica ai prodotti alimentari: o, e

- 8) I prodotti o sono confezionati in assenza del e avvolti, interamente o in parte, in un che deve essere mantenuto fino al momento del consumo.
- 9) Il è una parte della confezione o dell' dove sia possibile tutto mediante un'
- 10) La denominazione di vendita deve includere anche un' relativa allo in cui si l'alimento o al specifico da esso

Rispondi alle domande

- 1) Etichetta: a) definizione b) caratteristiche c) perché leggerle

.....

.....

.....

.....

- 2) Spiega la struttura del codice a barre e la sua funzione

.....

.....

.....

.....

- 3) Qual è l'utilità del lotto del prodotto?

.....

.....

.....

.....

4) Analizza l'etichetta di un prodotto alimentare e cerca di individuare le indicazioni distinguendole in obbligatorie e facoltative.

.....

.....

.....

.....

5) Cosa si intende per liquido di governo? Fai almeno tre esempi

.....

.....

.....

.....