



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

ESAMI INTEGRATIVI / IDONEITÀ / PRELIMINARI ESAME DI STATO

Programmazione della classe 3° per l'accesso alla classe 4° Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

INSEGNAMENTO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

INDIRIZZI: **Accoglienza turistica, esperto del settore turistico – ricettivo del territorio**
Enogastronomia, esperto della gastronomia, del gusto e del benessere e Pastry chef
Servizi di sala e vendita, esperto di *mixology* e *sommellerie*

Competenze d'indirizzo:

I2 "Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità".

I3 (solo per l'indirizzo SV) "Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali".

I4 "Utilizzare, all'interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati".

I5 "Individuare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti alimentari in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato".

I7 "Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del *Made in Italy* in contesti professionali noti".

Argomenti essenziali:

CLASSIFICAZIONI DEGLI ALIMENTI:

Definizione di alimento

Classificazione degli alimenti in base a diversi criteri

Funzioni degli alimenti (energetica, plastica e bioregolatrice)

I cinque gruppi alimentari

PRINCIPI PER UNA DIETA EQUILIBRATA SANA E SOSTENIBILE:

Prodotti stagionali, locali e non raffinati

Apporto di grassi, di zucchero, di alcol e di sale e loro effetti sulla salute

Benefici del consumo di cereali integrali, frutta, verdura e legumi

PRINCIPALI CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE:

Prodotti vegetali (cereali, ortofrutticoli e legumi)

Prodotti di origine animale (latte, formaggi, uova, prodotti ittici, carne)

Grassi e dolci (oli e grassi, dolcificanti e prodotti dolciari)

Alimenti accessori (sale, aceto, erbe aromatiche e spezie)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E NUTRIZIONALI DI BEVANDE ANALCOLICHE E ALCOLICHE:

Vino

Birra

Bevande zuccherate

PRINCIPALI FASI DELLE FILIERE AGROALIMENTARI (ANIMALE E VEGETALE) E IL LORO IMPATTO SULL'AMBIENTE

Definizione di filiera; filiera lunga e corta; chilometro zero

Agricoltura (coltivazione e allevamento) convenzionale, integrata e biologica e sostenibilità ambientale: impronta ambientale, produzione agroalimentare sostenibile, spreco alimentare.