



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 4° per accesso alla classe 5° Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

INSEGNAMENTO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

INDIRIZZI: Enogastronomia, esperto della gastronomia, del gusto e del benessere e Pastry chef

Servizi di sala e vendita, esperto di *mixology* e *sommellerie*

Competenze:

I1 "Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento".

I3 "Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro".

I5 "Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti agro-alimentari sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali".

I8 "Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale".

Argomenti essenziali:

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEI NUTRIENTI CALORICI:

glucidi (classificazione, funzione principale e fabbisogno)

lipidi (classificazione, funzione principale e fabbisogno)

protidi (classificazione, funzione principale e fabbisogno)

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEI NUTRIENTI NON CALORICI:

acqua (disponibilità sul pianeta e fabbisogno)

vitamine (classificazione, ruolo fisiologico e fabbisogno)

sali minerali (classificazione, ruolo fisiologico e fabbisogno)

PRINCIPALI GRUPPI DI MOLECOLE BIOATTIVE:

ad azione antiossidante e anticancerogena

i 5 colori del benessere della frutta e verdura

PRINCIPALI MODIFICHE DA COTTURA DEI PRINCIPI NUTRITIVI:

modificazioni di cottura a carico dei principi nutritivi

PRINCIPALI TECNICHE DI CONSERVAZIONE:

Metodi fisici di conservazione: basse temperature (refrigerazione, congelamento, surgelazione), alte temperature (pastorizzazione e sterilizzazione), sottrazione d'acqua (concentrazione, essiccamento e liofilizzazione), modificazione di atmosfera, uso delle radiazioni.

Metodi chimici naturali (salagione, aggiunta di zucchero, olio, aceto, alcol etilico) e artificiali (additivi conservanti e antimicrobici)

Metodi chimico-fisici: affumicamento

Metodi biologici: fermentazioni

PRINCIPALI QUALITÀ CHE CONCORRONO ALLA QUALITÀ TOTALE DEGLI ALIMENTI:

Qualità nutrizionale, qualità igienico-sanitaria, qualità organolettica, qualità di origine, qualità etica e ambientale.

ELEMENTI DELL'ETICHETTA ALIMENTARE:

Indicazioni obbligatorie e facoltative

Etichette ambientali

PRINCIPALI CERTIFICAZIONI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Di origine (DOP, IGP, STG, PAT, PRESIDI SLOWFOOD)

Di produzione (bio, agricoltura integrata)