



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 5° per l'accesso all'esame di Stato 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:

I4 "Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati".

I8 "Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web".

Argomenti essenziali:

- individuare i principi per una dieta equilibrata e sostenibile;
- riconoscere le esigenze dietologiche della clientela;
- individuare e prevenire i rischi della sicurezza alimentare nel processo di filiera;
- riconoscere i criteri per la valutazione della qualità totale degli alimenti;

Principi di una alimentazione equilibrata

- Valutazione dello stato nutrizionale
- IMC, FET, MB e LAF
- Fabbisogni energetici e di nutrienti
- Tabelle LARN
- Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento (dieta mediterranea, nordica e giapponese)
- Doppia piramide alimentare e ambientale

Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie di dietetiche

- Gravidanza e allattamento



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

- Età evolutiva
- Adolescenza
- Età adulta
- Terza età
- Sport
- Tipologie dietetiche

Dieta in particolari condizioni patologiche

- Obesità
- Aterosclerosi
- Ipertensione
- Diabete
- Gotta
- Alimentazione e cancro
- Disturbi del comportamento alimentare
- Malnutrizione
- Allergie ed intolleranze alimentari

Nuove tendenze di filiera e consumo

- Evoluzione dei consumi
- Nuovi prodotti alimentari
- Additivi alimentari
- Diete scelta di vita (mediterranea, vegetariana e vegana)

Qualità e sicurezza alimentare

- Qualità alimentare
- Contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche degli alimenti
- Malattie trasmesse dagli alimenti
- Contaminanti ambientali (chimici e fisici)
- Impatto ambientale delle filiere agroalimentari (consumo di acqua e suolo, produzione di inquinanti come la CO₂), indicatori ambientali e certificazioni ambientali
- Concetto di sviluppo sostenibile, ristorazione sostenibile
- Certificazione ambientale