



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](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

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

**MATERIA: SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**INTEGRATIVI ALLA CLASSE: QUINTA**

**INDIRIZZO: ENO**

**Saperi minimi:**

- conoscere la struttura, le funzioni e il metabolismo dei principi nutritivi
- conoscere le principali molecole bioattive e le loro funzioni
- conoscere le principali tecniche di conservazione e cottura
- conoscere gli elementi che caratterizzano la qualità totale degli alimenti
- conoscere le principali certificazioni dei prodotti alimentari

**Obiettivi minimi:**

- essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico;
- saper utilizzare in modo autonomo varie fonti di informazione sull'alimentazione;
- individuare la corretta ripartizione dei principi nutritivi e delle molecole bioattive in una dieta equilibrata;
- saper indicare un metodo adeguato di conservazione e di cottura per tipo merceologico di alimento;
- saper elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto alimentare;
- distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità dalla lettura dell'etichetta alimentare