



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](http://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)