



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

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

**INTEGRATIVI ALLA CLASSE: QUARTA**

**INDIRIZZO: ENO**

**Saperi minimi:**

- conoscere i cinque gruppi alimentari e le tabelle di composizione degli alimenti
- conoscere i principi per una dieta equilibrata
- conoscere le principali caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti di origine animale e vegetale
- conoscere bevande analcoliche e alcoliche
- conoscere le principali fasi delle filiere agroalimentari (animale e vegetale)

**Obiettivi minimi:**

- essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- saper utilizzare le tabelle di composizione degli alimenti
- comprendere l'impatto ambientale delle scelte alimentari e le implicazioni nel tessuto economico-sociale-ambientale
- individuare scelte alimentari consapevoli e critiche per la salute e l'ambiente