



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DI POPPA – ROZZI"
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA
Via F. Barnabei, 2 - 64100 TERAMO

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CLASSE: III B
INDIRIZZO: ACCOGLIENZA TURISTICA
DOCENTE: Luigi Giordano



**LIBRO DI TESTO: "SCIENZA E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE – ACCOGLIENZA TURISTICA"**
AUTORE: AMPARO MACHADO
CASA EDITRICE: POSEIDONIA SCUOLA

Titolo modulo	Unità Didattiche	Conoscenze	Abilità
La qualità dei prodotti alimentari	- L'etichettatura degli alimenti. - I marchi di qualità nazionali ed europei dei prodotti agroalimentari.	- Informazioni obbligatorie e facoltative nell'etichetta degli alimenti. - I principali marchi di qualità dei prodotti alimentari.	- Interpretare le informazioni presenti nell'etichetta degli alimenti. - Identificare e distinguere i diversi marchi europei e nazionali di qualità dei prodotti agroalimentari.
Storia e geografia del turismo	-Cenni sul turismo	-Concetto di turismo -Forme e luoghi del turismo -Turismo enogastronomico -Flusso turistico dell'Italia e dell'Abruzzo -Aspetti geoclimatici del territorio italiano	-Descrivere le tappe fondamentali della storia del turismo -Definire le varie tipologie di turismo - Descrivere con una terminologia appropriata lo spazio turistico -Descrivere la morfologia del territorio italiano
Gli alimenti di origine animale	- Il latte - I formaggi	- Definizione dei vari alimenti di origine animale. -Composizione degli alimenti e valore nutritivo -Principali classificazioni merceologiche - Risorse gastronomiche del territorio. - Criteri di qualità degli alimenti di origine animale, etichettatura e sicurezza alimentare. - Analisi sensoriale dei formaggi secondo la metodologia dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi (O.N.A.F.)	- Individuare le caratteristiche nutrizionali e merceologiche di alimenti di origine animale. - Individuare i prodotti tipici del territorio - Riconoscere le principali caratteristiche qualitative dei formaggi dal punto di vista nutrizionale, merceologico e sensoriale.
Gli alimentazione di origine vegetale	- Il vino	-Definizione, classificazione, tecniche di vinificazione e valore nutrizionale. - Risorse enologiche del territorio e prodotti a marchio. - Criteri di qualità del vino, etichettatura e sicurezza alimentare. - Analisi sensoriale del vino secondo la metodologia dell'Associazione Italiana Sommelier (A.I.S.)	- Individuare le caratteristiche nutrizionali e merceologiche di alimenti di origine vegetale. - Individuare i prodotti tipici del territorio - Riconoscere le principali caratteristiche qualitative del vino dal punto di vista nutrizionale, merceologico e sensoriale.
Oli	- L'olio extravergine di oliva	- Classificazione dell'olio di oliva, filiera produttiva e valore nutritivo - Risorse gastronomiche del territorio e prodotti a marchio. - Criteri di qualità degli oli, etichettatura e sicurezza alimentare	- Individuare le caratteristiche nutrizionali e merceologiche dell'olio di oliva - Individuare i prodotti tipici del territorio - Riconoscere le principali caratteristiche qualitative dell'olio di oliva dal punto di vista nutrizionale, merceologico e sensoriale.

N.B. Si precisa che, per quanto riguarda i tempi, la presentazione delle unità didattiche e i prodotti tipici del territorio, si terrà conto dell'esigenza di raccordo interdisciplinare con il collega delle attività tecnico-pratiche.

Teramo, 7 giugno 2017

Il docente
Luigi Giordano