



**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: IV B**  
**INDIRIZZO: ACCOGLIENZA TURISTICA**  
**DOCENTE: Luigi Giordano**



**LIBRO DI TESTO: "ALIMENTAZIONE & TERRITORIO"**  
**AUTORE: SILVANO RODATO**  
**CASA EDITRICE: CLITT**

<b>Titolo modulo</b>	<b>Unità Didattiche</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
La qualità dei prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'etichettatura degli alimenti.</li> <li>- I marchi di qualità nazionali ed europei dei prodotti agroalimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Informazioni obbligatorie e facoltative nell'etichetta degli alimenti.</li> <li>- I principali marchi di qualità dei prodotti alimentari.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpretare le informazioni presenti nell'etichetta degli alimenti.</li> <li>- Identificare e distinguere i diversi marchi europei e nazionali di qualità dei prodotti agroalimentari.</li> </ul>
Storia e geografia del turismo	-Cenni sul turismo	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Concetto di turismo</li> <li>-Forme e luoghi del turismo</li> <li>-Turismo enogastronomico</li> <li>-Flusso turistico dell'Italia e dell'Abruzzo</li> <li>-Aspetti geoclimatici del territorio italiano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Descrivere le tappe fondamentali della storia del turismo</li> <li>-Definire le varie tipologie di turismo</li> <li>- Descrivere con una terminologia appropriata lo spazio turistico</li> <li>-Descrivere la morfologia del territorio italiano</li> </ul>
Gli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimenti di origine animale.</li> <li>- Alimenti di origine vegetale.</li> </ul>	- Caratteristiche alimentari e culturali del cibo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera.</li> </ul>
Enogastronomia regionale italiana	- Le regioni italiane.	- Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio.</li> <li>- Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica.</li> </ul>

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. Si precisa, inoltre, che tale piano didattico, potrà subire adeguamenti in seguito alla pubblicazione delle indicazioni regionali relative agli eventuali esami di qualifica

Teramo, 7 giugno 2017

Il docente  
Luigi Giordano