



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 I
INDIRIZZO: ACCOGLIENZA TURISTICA
DOCENTE: Luigi Giordano



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

Titolo modulo	Unità Didattiche	Conoscenze	Abilità
La qualità dei prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none"> - L'etichettatura degli alimenti. - I marchi di qualità nazionali ed europei dei prodotti agroalimentari 	<ul style="list-style-type: none"> - Informazioni obbligatorie e facoltative nell'etichetta degli alimenti. - I principali marchi di qualità dei prodotti alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> -Concetto di turismo -Forme e luoghi del turismo -Turismo enogastronomico -Flusso turistico dell'Italia e dell'Abruzzo -Aspetti geoclimatici del territorio italiano 	<ul style="list-style-type: none"> -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	<ul style="list-style-type: none"> - Alimenti di origine animale. - Alimenti di origine vegetale. 	- Caratteristiche alimentari e culturali del cibo.	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera.
Enogastronomia regionale italiana	- Le regioni italiane.	- Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali.	<ul style="list-style-type: none"> - Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio. - Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica.

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