



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

MANLIO ROSSI-DORIA

AVELLINO

Via Filippo Visconti

Tel. 0825 22350 – Fax 0825 1643142

Cod. Meccanografico: AVRH04000X – Cod. Fiscale: 92035900643

e-mail: AVRH04000X@istruzione.it – AVRH04000X@PEC.istruzione.it



PROGRAMMI DI STUDIO

PER ESAME INTEGRATIVO / DI IDONEITÀ

TRIENNIO

DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE					
CLASSE/I	TERZA		QUARTA		QUINTA	
Competenze alle quali concorre la disciplina – TRIENNIO						
AREA STORICO – SOCIALE						
<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo 						
<ul style="list-style-type: none"> Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento 						
<ul style="list-style-type: none"> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera 						
AREA PROFESSIONALE						
<ul style="list-style-type: none"> Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse 						
<ul style="list-style-type: none"> Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti 						
<ul style="list-style-type: none"> Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela 						
<ul style="list-style-type: none"> Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. 						
<ul style="list-style-type: none"> Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche 						
<ul style="list-style-type: none"> Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico – alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico – artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio 						
<ul style="list-style-type: none"> Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti 						
Competenze chiave per l'apprendimento permanente, nell'ottica della Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 maggio 2018						
<ul style="list-style-type: none"> Competenza alfabetica funzionale 						
<ul style="list-style-type: none"> Competenza multilinguistica 						

• Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	
• Competenza digitale	
• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	
• Competenza in materia di cittadinanza	
• Competenza imprenditoriale	
• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

CLASSE TERZA

Nucleo tematico:	Introd. alla Sc. e Cult. dell'Alimentazione
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Evoluzione dei comportamenti alimentari in relazione all'ambiente • Storia dell'alimentazione
Nucleo tematico:	Qualità degli Alimenti
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali • I marchi di qualità con particolare riferimento a quelli locali • PAT e Presidi Slow Food • I prodotti biologici • I prodotti a <i>Km 0</i> • Itinerari enogastronomici
Nucleo tematico:	Merceologia- Valutaz. calorica alimenti- Etichette nutrizionali
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande. • Valutazione calorico - nutrizionale degli alimenti • Valutazione sensoriale di alimenti e bevande • Etichettatura dei prodotti alimentari

CLASSE QUARTA

Nucleo tematico:	Conservazione e cottura degli Alimenti
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di cottura e modificazioni chimico-fisiche dei nutrienti • Tecniche di conservazione degli alimenti
Nucleo tematico:	Principi nutritivi e metabolismo energetico
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Aspetti chimici e biochimici dei principi nutritivi. • Funzioni dei principi nutritivi • Alimentazione equilibrata

CLASSE QUINTA

Nucleo tematico:	Cibo e Religioni
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">• Consuetudini alimentari nelle grandi religioni
Nucleo tematico:	Consuetudini e Consumi alimentari
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">• La nascita di un'economia alimentare mondiale• Consumi alimentari in Italia
Nucleo tematico:	Consumi Alimentari- HACCP e qualità degli alimenti
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">• Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale• Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
Nucleo tematico:	Qualità degli alimenti e sicurezza alimentare
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">• Qualità degli alimenti• Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche• Tossinfezioni alimentari• Filiera corta e di sostenibilità
Nucleo tematico:	Innovazione di filiera e nuovi prodotti alimentari
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">• I nuovi prodotti alimentari
Nucleo tematico:	HACCP e qualità degli alimenti
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">• Igiene e sicurezza nella ristorazione• Tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare• Sistema HACCP
Nucleo tematico:	Alimentazione nelle diverse condizioni fisiol. e patologiche
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">• Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione• Alimentazione nelle diverse fasce d'età, in particolari condizioni fisiologiche e nelle principali patologie di origine alimentare• Tipologie dietetiche

LIBRI DI TESTO CONSIGLIATI TRA QUELLI IN USO NELL'ISTITUTO	
CLASSE TERZA	Percorsi di nutrizione-Autore:Rodato Il Biennio /Sc. e C. Aliment.(art.Enog./Sala-vendita)Il biennio-Aut: Machado
CLASSE QUARTA	Percorsi di nutrizione-Autore:RodatoIl Biennio/ Sc. e C. Aliment.(art.Enog./Sala-vendita)Il biennio-Aut: Machado
CLASSE QUINTA	Alimentazione oggi-Autore :Rodato/Sc. e C. Aliment.5-Aut: Machado

ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA

CLASSE TERZA

Nucleo tematico:	Introd. alla Sc. e Cult. dell'Alimentazione
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Evoluzione dei comportamenti alimentari in relazione all'ambiente • Storia dell'alimentazione
Nucleo tematico:	Qualità degli Alimenti
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali • I marchi di qualità con particolare riferimento a quelli locali • PAT e Presidi Slow Food • I prodotti biologici • I prodotti a <i>Km 0</i> • Itinerari enogastronomici
Nucleo tematico:	Merceologia- Valutaz. calorica alimenti- Etichette nutrizionali
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande. • Valutazione calorico - nutrizionale degli alimenti • Valutazione sensoriale di alimenti e bevande • Etichettatura dei prodotti alimentari

CLASSE QUARTA

Nucleo tematico:	Conservazione e cottura degli Alimenti
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di cottura e modificazioni chimico-fisiche dei nutrienti • Tecniche di conservazione degli alimenti •
Nucleo tematico:	Principi nutritivi e metabolismo energetico
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Aspetti chimici e biochimici dei principi nutritivi. • Funzioni dei principi nutritivi • Alimentazione equilibrata •

CLASSE QUINTA

Nucleo tematico:	Cibo e Religioni
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">• Consuetudini alimentari nelle grandi religioni
Nucleo tematico:	Consumi alimentari
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">• La nascita di un'economia alimentare mondiale• Consumi alimentari in Italia
Nucleo tematico:	Consumi Alimentari- qualità degli alimenti
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">• Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale• Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
Nucleo tematico:	Contaminazioni alimentari-Prodotti di filiera
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">• Certificazioni di qualità degli alimenti• Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche• Tossinfezioni alimentari• Filiera corta e di sostenibilità
Nucleo tematico:	Innovazione di filiera e nuovi prodotti alimentari
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">• I nuovi prodotti alimentari
Nucleo tematico:	HACCP e sicurezza alimentare
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">• Igiene e sicurezza nella ristorazione• Tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare• Sistema HACCP
Nucleo tematico:	Dietetica e dietoterapia
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">• Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione• Alimentazione nelle diverse fasce d'età, in particolari condizioni fisiologiche e nelle principali patologie di origine alimentare• Tipologie dietetiche•

AUSILI DIDATTICI

LIBRI DI TESTO CONSIGLIATI TRA QUELLI IN USO NELL'ISTITUTO	
CLASSE TERZA	Vedi testi sucitati
CLASSE QUARTA	Vedi testi sucitati
CLASSE QUINTA	Vedi testi sucitati

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE TERZA

Nucleo tematico:	Storia dell'alimentazione e dei comportamenti alim.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Storia dell'alimentazione • Aspetti geo-climatici e socio-economici del territorio italiano • Evoluzione dei comportamenti alimentari in relazione all'ambiente
Nucleo tematico:	Qualità degli alimenti
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali • I marchi di qualità con particolare riferimento a quelli locali • PAT e Presidi Slow Food • I prodotti biologici • I prodotti a <i>Km 0</i> • Itinerari enogastronomici • Nuove tendenze di filiera
Nucleo tematico:	Innovazione di filiera e nuovi prodotti alimentari
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Storia, concetto e mappa del turismo • L'Italia e il flusso turistico • Stili alimentari e nuove tendenze di filiera
Nucleo tematico:	Ecosistemi e produzione alimentare
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • I principali ecosistemi della produzione alimentare
Nucleo tematico:	HACCP – nuove tendenze di Filiera
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • La qualità totale • Controllo ufficiale dei prodotti alimentari • Filiera corta e di sostenibilità • Tracciabilità e rintracciabilità di filiera • Contaminazione alimentare • Sistema HACCP

	<ul style="list-style-type: none"> • Etichettatura dei prodotti enogastronomici •
Nucleo tematico:	Prodotti del territorio in Italia
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse e prodotti del territorio quali fattori di attrazione turistica • Gli elementi di un pacchetto turistico • Patrimonio culturale dell'Unesco in Italia

CLASSE QUINTA

Nucleo tematico:	Cultura e religioni
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Consuetudini alimentari nelle grandi religioni
Nucleo tematico:	Normativa sulla protezione dell'ambiente
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa sulla protezione dell'ambiente, della salute e della persona • Piano di emergenza e dispositivi antincendio
Nucleo tematico:	Nuove tendenze di filiera e tipologie di target
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Domanda dei mercati, nuove tendenze di filiera e tipologie di target
Nucleo tematico:	Dietetica e dietoterapia
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche • Allergie e intolleranze alimentari • Alimentazione nelle diverse fasce d'età, in particolari condizioni fisiologiche e nelle principali patologie di origine alimentare • Tipologie dietetiche

AUSILI DIDATTICI

LIBRI DI TESTO CONSIGLIATI TRA QUELLI IN USO NELL'ISTITUTO	
CLASSE TERZA	Percorsi di nutrizione-Autore:Rodato Il Biennio /Sc. e C. Aliment.(art. Accoglienza Turistica)Il biennio-Aut: Machado
CLASSE QUARTA	Percorsi di nutrizione-Autore:RodatoIl Biennio/ Sc. e C. Aliment.(art.Accoglienza Turistica)Il biennio-Aut: Machado
CLASSE QUINTA	Alimentazione oggi-Autore :Rodato/Sc. e C. Aliment.5-Aut: Machado