



# Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it)  
P.E.O. : [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) – P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

## PROGRAMMA ESAME IDONEITA' / INTEGRATIVI Argomenti e contenuti della CLASSE III Accoglienza Turistica

DISCIPLINA : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

PRINCIPALI ARGOMENTI E CONTENUTI ESSENZIALI

UNITÀ DIDATTICA	CONTENUTI
<b>INTRODUZIONE ALLA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE ED ALLA GEOGRAFIA DEL TURISMO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentazione: Breve storia dell'alimentazione e della gastronomia, alimentazione e nutrizione, popolazione e alimentazione</li> <li>- Turismo storia, forme e concetti di turismo, patrimoni UNESCO in Italia, geografia del turismo, aspetti geoclimatici del territorio italiano, Italia e regioni, come progettare un itinerario turistico</li> </ul>
<b>ALIMENTAZIONE E RISTORAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificazione degli alimenti ed i gruppi alimentari, alimentazione equilibrata e linee-guida per una sana alimentazione, ristorazione e tipologie dietetiche, modelli alimentari americani ed italiani, dieta mediterranea, vegetariana ed ipocalorica</li> <li>- Alimenti e loro certificazione, prodotti tipici: DOP, IGT ed STG Viaggio enogastronomico e prodotti di qualità, prodotti agroalimentari tradizionali, prodotti biologici - Tracciabilità e rintracciabilità, frodi alimentari - Alimenti OGM</li> </ul>
<b>COMPOSIZIONE CHIMICA DEGLI ALIMENTI E PROFILO CALORICO-NUTRIZIONALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prefazione: Le unità di misura, definizione e calcolo del Metabolismo Basale e del Fabbisogno calorico giornaliero con il metodo FAO/WHO-LARN. Le tabelle di composizione chimica degli alimenti, la ripartizione dei nutrienti in una dieta bilanciata secondo le indicazioni LARN</li> <li>- Calcolo calorico e profilo nutrizionale di un piatto e di un menù, con esercizi relativi</li> </ul>
<b>ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne: generalità, composizione e valore nutritivo, macellazione e controllo veterinario, frollatura e freschezza, classificazione merceologica, frattaglie, carni alternative, selvaggina, conservazione della carne</li> <li>- Derivati della carne: insaccati e salumi - Problematiche igieniche: l'epidemia della Mucca Pazza e la tracciabilità dei prodotti carnei - Prodotti DOP ed IGT</li> <li>- prodotti ittici: generalità, valore nutritivo, determinazione della freschezza, conservazione e caratteristiche commerciali delle principali varietà di pesci di mare e di acqua dolce, molluschi e crostacei</li> <li>- uova: caratteri commerciali, valore nutritivo, determinazione della freschezza, conservazione, problematiche igieniche e nutrizionali legate all'uso delle uova</li> <li>- Latte e derivati: generalità, composizione chimica e valore nutritivo, lavorazione e conservazione dei vari tipi commerciali di latte, alterazioni e frodi - Derivati del latte: lo yoghurt, la panna, il burro, la ricotta ed i formaggi ( lavorazione ,valore nutritivo, digeribilità, caratteri commerciali e classificazione) - Parmigiano Reggiano</li> <li>- Formaggi DOP italiani</li> </ul>
<b>ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cereali e derivati: caratteristiche del seme, coltivazione, lavorazione, conservazione e valore nutritivo di: Frumento, Riso, Mais, Orzo e cereali minori.</li> <li>- Derivati dei cereali: semole e farine ( lavorazione, classificazione commerciale e valore nutritivo), pane e prodotti da forno (lavorazione, modificazioni provocate dalla lievitazione e dalla cottura, valore nutritivo, classificazione merceologica, alterazioni e frodi), paste alimentari ( lavorazione, valore nutritivo, classificazione commerciale) - Cereali e derivati DOP ed IGP</li> <li>- Ortaggi, legumi, frutta, spezie, funghi. ( generalità, valore nutritivo, classificazione,</li> </ul>



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it)  
P.E.O. : [rchr080001@istruzione.it](mailto:rchr080001@istruzione.it) – P.E.C. : [rchr080001@pec.istruzione.it](mailto:rchr080001@pec.istruzione.it)

	alterazioni e frodi) - Elenco di ortaggi, legumi ed erbe aromatiche DOP ed IGT
<b>OLI E GRASSI DI CONDIMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Olio d'oliva: la raccolta delle olive, le tecniche di lavorazione, la legislazione e la classificazione commerciale, valore nutritivo, alterazioni e frodi - Oli extravergini DOP</li><li>- Olii di semi e margarine: generalità, estrazione, rettificazione e idrogenazione, valore nutritivo, il punto di Fumo</li></ul>

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
Luogo e data

Firma del/la Candidato/a

.....

Firma del Genitore / Tutore (per i candidati minorenni)

.....