

**I.P.S.E.O.A.**  
**Istituto Professionale di Stato**  
**per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**  
**“Virgilio Titone”**  
Castelvetro (TP)

**PROGRAMMI DI STUDIO**  
**PER ESAME INTEGRATIVO / DI IDONEITÀ**  
**TRIENNIO**

|                        |   |  |               |  |               |  |
|------------------------|---|--|---------------|--|---------------|--|
| <b>DISCIPLIN<br/>A</b> | <b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b> |  |               |  |               |  |
| <b>CLASSE/I</b>        | <b>TERZA</b>                                |  | <b>QUARTA</b> |  | <b>QUINTA</b> |  |

## ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

### CLASSE TERZA

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

### CLASSE QUARTA

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

## CLASSE QUINTA

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

# ARTICOLAZIONE SEVIZI DI SALA E VENDITA

## CLASSE TERZA

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

## CLASSE QUARTA

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

## CLASSE QUINTA

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

## ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

### CLASSE TERZA

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Nucleo tematico:</b> | Storia dell'alimentazione e dei comportamenti alim.   |
| <b>Contenuti</b>        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Storia dell'alimentazione</li><li>• Aspetti geo-climatici e socio-economici del territorio italiano</li><li>• Evoluzione dei comportamenti alimentari in relazione all'ambiente</li></ul>   |
| <b>Nucleo tematico:</b> | Qualità degli alimenti  |
| <b>Contenuti</b>        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali</li><li>• I marchi di qualità con particolare riferimento a quelli locali</li><li>• PAT e Presidi Slow Food</li><li>• I prodotti biologici</li><li>• I prodotti a <i>Km 0</i></li><li>• Itinerari enogastronomici</li><li>• Nuove tendenze di filiera</li></ul> |
| <b>Nucleo tematico:</b> | Ecosistemi e produzione alimentare  |
| <b>Contenuti</b>        | <ul style="list-style-type: none"><li>• I principali ecosistemi della produzione alimentare</li></ul>   |
| <b>Nucleo tematico:</b> | Prodotti del territorio in Sicilia  |
| <b>Contenuti</b>        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Risorse e prodotti del territorio quali fattori di attrazione turistica</li><li>• Gli elementi di un pacchetto turistico</li></ul>  |

### CLASSE QUARTA

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Nucleo tematico:</b> | Innovazione di filiera e nuovi prodotti alimentari   |
| <b>Contenuti</b>        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Storia, concetto e mappa del turismo</li><li>• L'Italia e il flusso turistico</li><li>• Stili alimentari e nuove tendenze di filiera</li></ul>   |
| <b>Nucleo tematico:</b> | HACCP – nuove tendenze di Filiera  |
| <b>Contenuti</b>        | <ul style="list-style-type: none"><li>• La qualità totale</li><li>• Controllo ufficiale dei prodotti alimentari</li><li>• Filiera corta e di sostenibilità</li><li>• Tracciabilità e rintracciabilità di filiera</li><li>• Contaminazione alimentare</li><li>• Sistema HACCP</li></ul> |

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Nucleo tematico:</b> | Prodotti del territorio in Italia   |
| <b>Contenuti</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Risorse e prodotti del territorio italiano regione per regione, quali fattori di attrazione turistica regione per regione</li> </ul> |

### CLASSE QUINTA

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