Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"Giovanni Marchitelli"
Via Roma, 22/bis - 66047 VILLA SANTA MARIA (CH) - C.F. 81001840693
Centralino 0872.944422 - Fax 0872-940561
CHRH01000N@istruzione.it – CHRH01000N@pec.istruzione.it –
www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it

DGR N. 840 del 20/10/2015
Fondo Sviluppo e Coesione delibera Cipe 166/2007
Par FSC Regione Abruzzo

Cup D26D16001170001

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV AT Accoglienza Turistica (A.S. 2022/2023)

Prof.ssa Françoise Maranca

Testo: "Alimenti, turismo e ambiente" Silvano Rodato, ed.Clitt

Principi nutritivi e molecole bioattive

-Glucidi
-Protidi
-Lipidi
-Vitamine, sali minerali e acqua
-Molecole bioattive

Alimentazione equilibrata e sicurezza igienica

-Bioenergetica
-Alimentazione equilibrata
-Sicurezza igienica degli alimenti

Turismo e risorse turistiche in Italia

-Aspetti geoclimatici e popolazione.
-Principali attrazioni turistiche

Enogastronomia regionale italiana

-Enogastronomia del nord Italia
Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto
-Enogastronomia del centro Italia
Toscana, Marche, Lazio
-Enogastronomia del sud Italia e delle isole
Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Calabria, Sicilia

Francesco Bucci

Françoise Maranca

Valentina Di Fabrizio

Obiettivi didattici minimi

1. Conoscere le caratteristiche e la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.
2. Distinguere i fabbisogni dei vari macronutrienti.
3. Riconoscere le fonti alimentari di macro e micronutrienti.
4. Conoscere i principi fondamentali di un'alimentazione equilibrata.
5. Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti e i rischi connessi con la salute umana.
6. Conoscere le principali produzioni enogastronomiche del territorio italiano e le eccellenze territoriali, facendo riferimento alla geografia e alle risorse naturali, storico-artistiche, culturali ed antropiche del territorio.

Educazione Civica

UDA interdisciplinare:

Crisi, emergenza, resilienza
Economia circolare.
Startup innovative che basano il proprio lavoro sul concetto di riuso e riciclo di prodotti.

Un territorio a misura di turista
Conoscenza dei prodotti e piatti tipici del territorio.

Villa Santa Maria, 09/06/2023

Il docente
Prof.ssa Françoise Maranca

Françoise Maranca

Francesca Bucci

Valentina Di Fabrizio