ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA – SASSARI

Via Cedrino, 1 - Fax 079/07100 SASSARI Tel. 079/2590077 2590143

Programma classe 3^ **Anno scolastico 2026/27**
Indirizzo: Accoglienza Turistica
Materia: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Testo adottato	autore:	ALMA
	titolo:	La nuova alimentazione T.U.
	editore:	PLAN
	ISBN:	978-88-94988-66-6

Prospetto UDA

UDA 1	**L'alimentazione, il turismo e l'ospitalità nella storia.**
UDA 2	**Il territorio**

UDA	Argomenti	Obiettivi minimi
1	**Il cibo: bisogno fisiologico ed esperienza culturale** • Quali fenomeni contribuiscono a formare i modelli alimentari • Quali sono le nuove tendenze alimentari • Quali aspetti determineranno gli sviluppi futuri **La ristorazione collettiva** • La ristorazione e le classi ristorative • La ristorazione commerciale • La ristorazione collettiva • La ristorazione assistenziale e ospedaliera • Il catering • La ristorazione viaggiante **Il turismo e l'ospitalità** Il turismo e l'ospitalità • Come si viaggiava nelle varie epoche storiche • La nascita del turismo di massa • Il turismo in Italia oggi. Sistema Turistico locale • Turismo enogastronomico e turismo sostenibile	Conoscere la storia del turismo e dell'ospitalità, fino alle tendenze più attuali caratterizzate da un interesse crescente per gli itinerari enogastronomici e le attività turistiche rispettose dell'ambiente.
2	**I prodotti agroalimentari e le cucine regionali** • Caratteristiche e standard di qualità • Criteri di scelta delle materie prime • Le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle varie regioni italiane • Prodotti tipici e assetto agroalimentare del territorio • Normativa vigente in materia di denominazione di origine • Prodotti DOP e prodotti IGP delle varie regioni italiane • Primi, secondi e dolci tipici delle varie cucine regionali	Conoscere le risorse enogastronomiche del territorio e le cucine regionali, in riferimento anche ai prodotti a marchio di qualità

Si precisa che i candidati privatisti sono invitati a prendere contatti con il docente della disciplina per ulteriori ragguagli sul programma

Il Dipartimento di Scienze