

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALIA' ALBERGHIERA
"Aurelio Saffi"

Via Andrea del sarto, 6/A 50135 Firenze
Tel 055666383-055677142- Fax 055670597

Disciplina: SCIENZA DEGLI ALIMENTI
CLASSI PRIME

<u>MO DU LO</u>	<u>ARGOMENTO</u>	<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITA'</u>	<u>COMPETENZE</u>
1 N. ORE 12	Alimenti e Principi alimentari	<p>Conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la classificazione degli alimenti secondo vari criteri • la terminologia di base della disciplina • i gruppi di alimenti, le bevande e l'acqua • il loro valore nutritivo e le caratteristiche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico della disciplina • Riconoscere gli alimenti in base alla loro funzione prevalente e saperli classificare in base a criteri stabiliti • Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti appartenenti ai vari gruppi 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper mettere in relazione le caratteristiche nutrizionali degli alimenti con le loro funzioni fisiologiche • Saper utilizzare la classificazione degli alimenti secondo i criteri INRAN-SINU a 7 gruppi e INRAN-MiPAF a 5 gruppi
2 N. ORE 12	Principi di dietologia	<p>Conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • i diversi comportamenti alimentari • il concetto di dieta e razione alimentare • le funzioni, fonti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le proprie abitudini alimentari • Sapersi orientare verso un consumo alimentare consapevole in relazione alle funzioni fisiologiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Prendere coscienza dell'importanza di una corretta ed equilibrata alimentazione e delle esigenze fondamentali dell'organismo

		e fabbisogni di principi nutritivi	degli alimenti	
<u>MO DU LO</u>	<u>ARGOMENTO</u>	<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITA'</u>	<u>COMPETENZE</u>
3 N. ORE 6	Le etichette dei prodotti alimentari	Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> le informazioni obbligatorie e facoltative delle etichette su vari prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> Saper riconoscere le informazioni obbligatorie e facoltative riportate nelle etichette alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> Saper interpretare le diciture e i codici riportati sulle etichette.
4 N. ORE 8	Nozioni fondamentali di igiene	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere: le norme igieniche del personale degli alimenti e dei locali il sistema HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> Prendere coscienza dell'importanza dell'igiene personale e dei locali 	<ul style="list-style-type: none"> Adottare comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature
5 N. ORE 12	Cause di contaminazione alimentare	Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> le caratteristiche dei microrganismi (virus, batteri, lieviti, muffe) 	<ul style="list-style-type: none"> Individuare i rischi di contaminazione alimentare e descrivere le modalità di trasmissione 	<ul style="list-style-type: none"> Essere in grado di individuare i pericoli di contaminazione biologica degli alimenti
6 N. ORE 10	Intossicazioni, infezioni e tossinfezioni alimentari	Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> le alterazioni degli alimenti le principali intossicazioni, tossinfezioni e malattie infettive legate alla contaminazione alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere i comportamenti igienicamente non corretti nell'approvvigionamento, trasformazione e somministrazione degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> Essere in grado di prestare adeguata attenzione alle fonti di contaminazione dei cibi legate ai comportamenti della persona e all'ambiente

