

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

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

CLASSI QUARTE SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA

<u>MODULO</u>	<u>ARGOMENTO</u>	<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITA'</u>	<u>COMPETENZE</u>
1 N. ORE 18	Aspetti chimici e biologici dei principi nutritivi e le biomolecole alimentari	<ul style="list-style-type: none"> • I macronutrienti: aspetti chimico- fisici , fonti alimentari, digestione , funzioni nutrizionali , fabbisogni e effetti da eccesso e carenza • I micronutrienti: fonti alimentari e fabbisogno , funzioni , sintomi da eccesso e carenza . • L' acqua: funzioni e fabbisogno • La fibra alimentare : funzioni e fonti alimentari • I phytochemical: funzioni e fonti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Descrivere le caratteristiche chimico-fisiche dei macronutrienti e indicare le funzioni svolte nell' organismo • Individuare le principali funzioni svolte dai micronutrienti nell' organismo • Descrivere le funzioni della fibra alimentare nella dieta • Riconoscere il ruolo protettivo delle biomolecole alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare differenze ed analogie funzionali e nutrizionali tra i macronutrienti e interpretare la relazione tra fabbisogno e gli effetti da eccesso e carenza • Adottare scelte alimentari corrette per soddisfare il fabbisogno di micronutrienti e associare la loro carenza con il disturbo corrispondente nell' organismo • Elaborare un calcolo del fabbisogno idrico giornaliero sulla base delle kcal assunte • Operare scelte alimentari finalizzate ad un adeguato apporto di fibra • Assumere consapevolezza degli effetti benefici sull' organismo dei phytochemical

<p>2</p> <p>N. ORE 10</p>	<p>Stili alimentari e tutela della salute</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione equilibrata e fabbisogno in nutrienti • Determinazione del fabbisogno energetico giornaliero e ripartizione dei macronutrienti e dell' energia durante una giornata • Le linee guida per una sana alimentazione italiana • Modelli alimentari: modelli alimentari americani (dalla piramide al cerchio) , modelli alimentari italiani (piramide 2003 , nuova piramide 2009) • La dieta mediterranea , diete vegetariane 	<ul style="list-style-type: none"> • Leggere e utilizzare correttamente tabelle e formule per l' elaborazione di una dieta equilibrata • Descrivere le linee guida per una sana alimentazione italiana • Confrontare i modelli alimentari tra loro e descrivere i principi della dieta mediterranea e di quella vegetariana 	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di tradurre in pratica gli insegnamenti teorici nella compilazione di semplici schemi e suggerimenti per produrre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela • Cogliere i punti di forza e di debolezza dei modelli dietetici studiati • Utilizzare l' alimentazione come tutela della salute del consumatore
<p>3</p> <p>N. ORE 8</p>	<p>La sicurezza alimentare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sicurezza e igiene degli alimenti(richiami) • I fattori di rischio nella sicurezza alimentare: alterazioni, contaminazioni chimico-fisiche, contaminazioni biologiche, frodi alimentari. • Aspetti normativi della sicurezza alimentare: Reg.CEE N. 178/2002 (Autorita' europea per la sicurezza alimentare, il Sistema di tracciabilita' e rintracciabilita'), il Pacchetto igiene(cenni) • Organismi di controllo e 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i principi fondamentali della sicurezza alimentare • Indicare i fattori di rischio della sicurezza alimentare • Elencare e descrivere le tipologie di frodi alimentari • Descrivere le differenze concettuali tra tracciabilita' e rintracciabilita' • Riconoscere l' importanza della normativa in materia di sicurezza alimentare • Riconoscere le sigle dei principali enti di normazione e degli organi di controllo e 	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di riconoscere i fattori di rischio per la sicurezza dei prodotti alimentari • Utilizzare le conoscenze normative vigenti per effettuare scelte adeguate in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilita' dei prodotti alimentari • Essere capaci di identificare e distinguere le funzioni svolte dagli organismi di controllo e vigilanza sui prodotti alimentari e quelle svolte

		vigilanza sugli alimenti e Enti di normazione	vigilanza sugli alimenti	dagli Enti di normazione
4 N. ORE 12	Qualita',certificazioni ed etichette dei prodotti agro-alimentari	<ul style="list-style-type: none"> • Concetto di qualita' in generale • Qualita' percepita e qualita' reale • La qualita' totale: qualita' chimica, qualita' nutrizionale, qualita' microbiologica, qualita' legale, qualita' tecnologica e commerciale, qualita' organolettica e sensoriale • Certificazione della qualita': certificazione di sistema e di prodotto (differenze concettuali) • Certificazione dei prodotti biologici • Marchi e certificazione dei prodotti tipici legati al territorio (DOP, IGP, STG, PAT e i Presidi SLOW FOOD) • Etichette alimentari: indicazioni obbligatorie e aggiuntive, etichettatura di alcuni prodotti enogastronomici • Etichettatura dei prodotti biologici e di quelli funzionali 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare correttamente la terminologia specifica • Descrivere la differenza tra qualita' percepita e qualita' reale • Elencare e descrivere gli elementi che costituiscono la qualita' totale di un prodotto alimentare • Distinguere tra certificazione di sistema e di prodotto • Individuare le principali caratteristiche dei prodotti biologici • Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identita' dalla lettura dell' etichetta alimentare • Descrivere le indicazioni obbligatorie e quelle aggiuntive riportate nelle etichette alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di individuare i fattori che contribuiscono a definire l' immagine di qualita' di un prodotto alimentare • Tradurre in pratica gli insegnamenti teorici per identificare gli elementi di tipicita' e qualita' di un prodotto alimentare • Riconoscere i marchi di tutela , gli elementi di tracciabilita' e trasparenza dalla lettura dell' etichetta di un prodotto alimentare • Operare acquisti sicuri e consapevoli scegliendo la filiera di qualita'
5	Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali	<ul style="list-style-type: none"> • Enogastronomia e territorio • "Giacimenti enogastronomici" 	<ul style="list-style-type: none"> • Elencare i prodotti tipici del territorio regionale 	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di comprendere la relazione

<p>N. ORE 18</p>		<p>delle regioni italiane: principali prodotti tipici e specialita' gastronomiche locali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mappe delle specialita' gastronomiche regionali • Esempi di itinerari enogastronomici per il turista straniero • Aspetti geografici essenziali delle regioni italiane 	<ul style="list-style-type: none"> • Descrivere in genere alcune specialita' della cucina regionale italiana • Indicare un percorso enogastronomico di un territorio • Descrivere alcuni aspetti essenziali della geografia regionale 	<p>tra risorse alimentari naturali e tradizioni gastronomiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proporre un percorso enogastronomico semplificato che valorizzi turisticamente le tradizioni regionali • Valorizzare e promuovere i prodotti di eccellenza locali e nazionali come fattori di sviluppo dell' economia
----------------------	--	--	--	--