

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 QUINTE ENOGASTRONOMIA

<u>MODULO</u>	<u>ARGOMENTO</u>	<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITA'</u>	<u>COMPETENZE</u>
1  n.ore 60	Dieta equilibrata e LARN	<p>conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le linee generali per l'elaborazione di una dieta equilibrata</li> <li>• i LARN</li> <li>• la dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche .</li> <li>• la dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie .</li> <li>• le consuetudini alimentari nelle grandi religioni(cenni)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper utilizzare correttamente la terminologia specifica.</li> <li>• saper indicare modelli alimentari per promuovere e mantenere il benessere dell'organismo.</li> <li>• saper formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche</li> <li>• saper indicare alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capire in che modo si compone una razione dietetica equilibrata in rapporto allo stato fisiologico.</li> <li>• Capire in che modo si compone una razione dietetica equilibrata in rapporto allo stato patologico ed alle condizioni fisiologiche particolari.</li> <li>• Comprendere l'importanza di menu adatti al contesto culturale e religioso.</li> </ul>
2  n.ore 40	Igiene degli alimenti	<p>Conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• i contaminanti chimici, fisici biologici.</li> <li>• i fattori di alterazione degli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saper individuare i comportamenti a rischio igienico-sanitario sulla manipolazione degli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere l'importanza di una corretta prassi igienica nella</li> </ul>

		<p>alimenti e le principali tossinfezioni alimentari.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le modalità di contaminazione , e controllo igienico e qualità degli alimenti.</li> </ul>	<p>alimenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saper mantenere un livello di igiene professionale adeguato sia nella persona sia nel reparto di lavoro.</li> </ul>	<p>manipolazione dei cibi.</p>
3 n.ore 20	Nuovi prodotti alimentari, prodotti tipici ed HACCP	<p>Conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le nuove tipologie di prodotti alimentari.</li> <li>• le certificazioni di qualità.</li> <li>• il sistema HACCP.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper individuare e distinguere il ruolo e l'utilizzo dei nuovi prodotti alimentari.</li> <li>• Saper individuare e distinguere il significato dei prodotti tipici.</li> <li>• Saper indicare le parti costituenti del piano HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere l'utilizzo dei nuovi prodotti alimentari.</li> <li>• Comprendere l'importanza delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti per la tutela della salute.</li> <li>• Comprendere l'importanza delle caratteristiche degli alimenti certificati.</li> <li>• Saper riconoscere l'importanza di un piano di autocontrollo e comprenderne il valore nella filiera agroalimentare .</li> </ul>