

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 SALA E VENDITA

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

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