

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 SECONDE

<u>MO DU LO</u>	<u>ARGOMENTO</u>	<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITA'</u>	<u>COMPETENZE</u>
1 N. ORE 6	Cenni di Chimica	<p>conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali gruppi funzionali dei composti organici; • aminoacidi, legame peptidico; • i gliceridi, esterificazione e idrolisi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i principali composti organici di interesse alimentare in base al gruppo funzionale • Individuare gli elementi costitutivi di un composto dalla sua formula chimica 	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere la formula bruta dalla formula di struttura
2 N. ORE 18	Principi nutritivi e loro digestione	<p>Conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glucidi, lipidi, protidi: classificazione, struttura, funzioni, fabbisogni e digestione • Cenni a Sali minerali, vitamine, acqua e fibra 	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico • Distinguere i Principi alimentari in macro e micronutrienti • Indicare le funzioni nutrizionali e caloriche dei macronutrienti • Descrivere la trasformazione dei principi nutritivi durante la digestione 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le funzioni degli alimenti in relazione ai principi alimentari presenti • Adottare regole di comportamento alimentare adeguate per garantire una buona digestione

<u>MO DU LO</u>	<u>ARGOMENTO</u>	<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITA'</u>	<u>COMPETENZE</u>
3 N. ORE 6	Elementi di bioenergetica	Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> • Il metabolismo energetico e le sue fasi • fattori che influenzano il fabbisogno energetico giornaliero 	<ul style="list-style-type: none"> • Descrivere i fattori che determinano la spesa energetica giornaliera 	<ul style="list-style-type: none"> • Assere consapevole delle necessità energetiche e nutrizionali individuali
4 N. ORE 10	La cottura e la conservazione	Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> • Effetti positivi e negativi della cottura • modifiche a carico dei principi nutritivi • cause di alterazione degli alimenti • metodi chimici, fisici, biologici di conservazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Descrivere i principali metodi di conservazione degli alimenti • Riconoscere le principali modificazioni chimico-fisiche che subiscono i principi alimentari durante la cottura 	<ul style="list-style-type: none"> • Valutare come la cottura influisce sul valore nutritivo e igienico dell'alimento • Adottare comportamenti corretti nella conservazione degli alimenti
5 N. ORE 10	Alimentazione equilibrata e malnutrizioni	Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> • I LARN • la dieta equilibrata • le principali malnutrizioni da eccesso e da carenza 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper indicare la ripartizione dei macronutrienti in una dieta equilibrata • Saper leggere i dati LARN • Saper mettere in relazione gli eccessi e le carenze alimentari con determinate patologie 	<ul style="list-style-type: none"> • Valutare la propria alimentazione e metterla in relazione con i principi di una dieta equilibrata • Comprendere l'importanza delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti per la tutela della salute
6 N. ORE	Varie tipologie di diete	Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> • Dieta mediterranea, vegetariana, vegetaliana 	<ul style="list-style-type: none"> • Descrivere le Linee-guida per una sana alimentazione • Indicare i principi delle 	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di valutare e mettere in relazione le varie

10		<ul style="list-style-type: none">• le piramidi alimentari• le Linee-Guida	Piramidi alimentari e della dieta mediterranea	tipologie di diete
----	--	---	---	--------------------