

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
 PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
 "Aurelio Saffi"
 Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE
CLASSI TERZE ACCOGLIENZA TURISTICA

<u>MODULO</u>	<u>ARGOMENTO</u>	<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITA'</u>	<u>COMPETENZE</u>
1 N. ORE 12	Aspetti storici della scienza e cultura dell' alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> • Storia dell' alimentazione, della gastronomia e dell' industria dell' ospitalita' (cenni). • Scienza dell' alimentazione e gastronomia (differenze concettuali). • Principali fasi della storia alimentare e gastronomica del nostro territorio. • Concetto di alimentazione come espressione della cultura , delle tradizioni e della storia. • I principali fattori che influenzano la cultura alimentare. • Popolazione e alimentazione e gli squilibri alimentari nel mondo(generalita'). • I principali Enti nazionali ed internazionali preposti allo studio degli alimenti e dell' alimentazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere la relazione tra epoche storiche e tradizioni alimentari. • Distinguere le differenze concettuali tra scienza dell' alimentazione e gastronomia. • Collegare l' evoluzione dell' alimentazione alle tradizioni e alla cultura del territorio. • Individuare i principali fattori che influenzano la cultura alimentare. • Riconoscere le sigle dei principali Enti nazionali ed internazionali che si occupano di alimentazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Confrontare le abitudini alimentari di ieri presenti nel nostro paese con quelle di oggi • Essere in grado di descrivere le differenze concettuali tra gastronomia e scienza dell' alimentazione. • Correlare la conoscenza storica della gastronomia agli sviluppi della scienza,della tecnologia e della tecnica . • Correlare la preparazione dei cibi e i consumi alimentari alla storia della gastronomia, alle implicazioni economico-sociali e alle abitudini alimentari legate al territorio.

<p>2</p> <p>N. ORE 6</p>	<p>Elementi di storia e geografia del turismo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le tappe fondamentali della storia del turismo. • Forme e luoghi del turismo. • Concetto di turismo , turista, escursionista. • Patrimonio dell' UNESCO in Italia. • Gli elementi che contribuiscono a trasformare un luogo in meta turistica. • Il turismo enogastronomico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Descrivere le tappe fondamentali della storia del turismo. • Definire le varie tipologie di turismo . • Individuare alcuni siti Unesco in Italia. • Elencare i principali fattori che contribuiscono a trasformare un luogo in meta turistica. • Cogliere le motivazioni del turismo enogastronomico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Correlare forme e luoghi del turismo al patrimonio storico- artistico e alle risorse naturali ed antropiche del territorio. • Riconoscere l' importanza dei fattori che contribuiscono a definire l' immagine turistica di un luogo.
<p>3</p> <p>N. ORE 12</p>	<p>Alimentazione e ristorazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alimenti e loro classificazione in generale • Classificazione funzionale degli alimenti. • Elementi di alimentazione equilibrata: fabbisogno di nutrienti e ripartizione calorica. • Tipologie ristorative e modelli dietetici (modelli americani e italiani). • Prodotti tipici e loro certificazione, prodotti tradizionali (PAT) e prodotti biologici. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare correttamente il linguaggio specifico. • Classificare e descrivere le caratteristiche funzionali degli alimenti. • Elaborare la distribuzione dei macronutrienti in una dieta equilibrata. • Descrivere le caratteristiche di una dieta equilibrata • Individuare le tipologie ristorative e i modelli dietetici studiati. • Indicare i principi dell' agricoltura biologica e i prodotti tipici di un territorio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di individuare analogie e differenze nutrizionali tra i vari alimenti. • Valutare la capacita' nutrizionale di un piatto utilizzando correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti • Confrontare i modelli dietetici tra loro e riconoscere i punti di forza e di debolezza. • Collegare le caratteristiche dei prodotti tipici al territorio e riconoscere che la loro unicità deriva da un insieme di fattori storici e geografici.

				<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere che gli alimenti biologici provengono da pratiche ideate per minimizzare l' impatto umano nell' ambiente.
4 N. ORE 18	Cereali e derivati, tuberi	<ul style="list-style-type: none"> Aspetti storici dei cereali e la conservazione delle cariossidi Frumento, sfarinati, pane, pasta, riso: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche, nutrizionali e produzione Mais: prodotti della lavorazione del mais e caratteristiche nutrizionali Cereali minori , tuberi(cenni) Cereali e derivati DOP e IGP 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico Individuare per ogni prodotto le caratteristiche merceologiche, nutrizionali e igienico- sanitarie Elencare i prodotti della lavorazione del mais e descrivere il loro valore nutritivo Riconoscere le caratteristiche merceologiche delle patate e il loro valore nutritivo Menzionare alcuni cereali e derivati tipici del nostro territorio 	<ul style="list-style-type: none"> Individuare le funzioni nutrizionali degli alimenti in relazione ai principi alimentari presenti Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, nutrizionale, della sicurezza e della tracciabilit�. Selezionare e valorizzare , attraverso la lettura delle etichette, i prodotti cerealicoli di eccellenza locali e nazionali riconoscendone la qualita' di filiera Identificare i prodotti di eccellenza come fattori di sviluppo dell' economia locale.
5 N. ORE 12	Ortaggi e frutta	<ul style="list-style-type: none"> Caratteristiche degli ortaggi e della frutta Ortaggi: classificazione , composizione e valore nutritivo, ortaggi di gamma Frutta : classificazione , composizione, valore nutritivo e conservazione I prodotti ortofrutticoli tipici 	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere la struttura di un ortaggio e della frutta in genere e indicare un criterio di classificazione Elencare alcuni prodotti ortofrutticoli DOP Distinguere i vari tipi di conservazione della frutta Utilizzare adeguatamente il 	<ul style="list-style-type: none"> Individuare le funzioni nutrizionali dei prodotti ortofrutticoli in una dieta equilibrata Essere in grado di distinguere gli ortaggi di gamma e riconoscere la loro importanza commerciale Valorizzare e promuovere i

			linguaggio specifico	prodotti tipici riconoscendone la qualita' e il loro legame con la cultura e l' economia del territorio
6 N. ORE 20	Carne, pesce, uova , latte e derivati	<ul style="list-style-type: none"> • Carne, uova , prodotti di salumeria, prodotti ittici: classificazione , caratteristiche merceologiche, conservazione e problemi legati alla sicurezza • Latte, yoghurt e formaggi: composizione, classificazione e valore nutritivo • La freschezza del pesce e delle uova • Prodotti tipici e loro legame con il territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico • Distinguere e classificare la carne, i prodotti di salumeria, i prodotti ittici , i prodotti lattiero caseari e le uova • Individuare per ogni categoria di alimento le caratteristiche nutrizionali e igienico-sanitarie • Elencare alcuni prodotti tipici e assegnarli al proprio territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi legati al consumo di carne, prodotti di salumeria, uova e formaggi • Saper fare il calcolo calorico e nutrizionale interpretando il valore nutritivo degli alimenti di origine animale piu' comuni • Valutare la freschezza del pesce e delle uova • Selezionare i prodotti tipici attraverso la lettura delle etichette , riconoscendone la qualita' e il loro legame con la cultura del territorio
7 N. ORE 10	Oli e grassi da condimento	<ul style="list-style-type: none"> • Ruolo degli oli e grassi da condimento in alimentazione • Olio di oliva, oli di semi, burro e margarina: produzione, composizione, caratteristiche merceologiche e nutrizionali • Classificazione commerciale dei vari tipi di olio di oliva e sistemi di tutela 	<ul style="list-style-type: none"> • Descrivere le principali fasi della produzione dell' olio di oliva vergine e di quello rettificato • Distinguere e classificare i vari tipi di olio di oliva commerciali • Elencare le tappe piu' importanti del ciclo 	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi legati al consumo di oli e grassi da condimento • Assumere comportamenti nutrizionalmente corretti nella scelta di oli e grassi da condimento e riconoscere la

		<ul style="list-style-type: none"> • Cenni su altri grassi animali: lardo, pancetta , strutto. 	<p>tecnologico della margarina e del burro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare alcuni grassi di origine animale di interesse secondario impiegati nella alimentazione 	<p>qualita' di filiera</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettere in relazione l' eccessivo consumo di grassi con i rischi per la salute
8 N .ORE 10	Vini e spumanti	<ul style="list-style-type: none"> • Vino: definizione generale, vendemmia, preparazione del mosto, fermentazione alcolica, tipi di vinificazione, alterazioni, gradazione alcolica e composizione • Nuova classificazione europea ed etichettatura dei vini • Vino e salute: aspetti positivi e negativi • Vini spumanti: definizione generale, produzione e classificazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Descrivere i sistemi di produzione del vino con particolare riferimento alla fermentazione alcolica • Elencare i difetti e le malattie del vino • Indicare un criterio di classificazione dei vini • Elencare vantaggi e svantaggi legati al consumo di vino • Saper classificare i vini spumanti e descrivere un metodo di spumantizzazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di calcolare il contenuto alcolico apportato dal consumo di una quantita' determinata di vino • Comprendere l' importanza della moderazione nel consumo di alcool nella dieta e saper valutare gli effetti positivi e negativi • Interpretare i livelli di alcolemia dalle tabelle ufficiali e indicare i valori limite per la guida • Identificare dalla lettura delle etichette un prodotto vinicolo tipico , riconoscerne il legame con il territorio e la qualita' di filiera