

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

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE  
CLASSI TERZE SETTORE ENOGASTRONOMIA

<u>MODULO</u>	<u>ARGOMENTO</u>	<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITA'</u>	<u>COMPETENZE</u>
1  N. ORE 12	Alimenti e alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia</li> <li>• I principali fattori che influenzano la cultura alimentare</li> <li>• Concetto di qualita', tracciabilita' e sicurezza di un prodotto alimentare</li> <li>• Alimenti biologici e prodotti tipici ( generalita')</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere la relazione tra epoche storiche e tradizioni alimentari</li> <li>• Individuare alcuni fattori che influenzano la cultura alimentare</li> <li>• Riconoscere l' importanza della qualita' dei prodotti alimentari</li> <li>• Individuare i principi dell' agricoltura biologica e i prodotti tipici di un territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confrontare le abitudini alimentari di ieri presenti nel nostro paese con quelle di oggi</li> <li>• Essere in grado di descrivere i principali requisiti di un alimento biologico e le caratteristiche dei prodotti tipici in generale</li> </ul>
2  N. ORE 18	Calcolo calorico e nutrizionale degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tabelle di composizione bromatologica degli alimenti</li> <li>• Funzione principale dei nutrienti e apporti calorici</li> <li>• Ripartizione calorica di una dieta equilibrata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutare l' apporto nutrizionale di un piatto o di un menu</li> <li>• Elaborare la distribuzione dei macronutrienti in una dieta equilibrata</li> <li>• Descrivere le caratteristiche di una dieta equilibrata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper utilizzare adeguatamente le tabelle della composizione chimica degli alimenti</li> <li>• Comprendere l' importanza della ripartizione qualitativa e quantitativa dei macronutrienti in una dieta equilibrata e razionale</li> </ul>

<u>MODULO</u>	<u>ARGOMENTO</u>	<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITA'</u>	<u>COMPETENZE</u>
3 N. ORE 16	Tecniche di conservazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le alterazioni degli alimenti ( concetto)</li> <li>• I principali agenti responsabili delle alterazioni:agenti fisici, chimici e biologici</li> <li>• Conserve, semiconserve e prodotti trasformati( definizioni)</li> <li>• Classificazione dei metodi di conservazione in base al principio fisico, chimico o biologico utilizzato</li> <li>• Principali metodi di conservazione degli alimenti di origine animale: carne, prodotti di salumeria , pesce, uova e latte</li> <li>• Principali metodi di conservazione degli ortaggi e della frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elencare le principali alterazioni a carico della componente lipidica, proteica e glucidica degli alimenti</li> <li>• Distinguere le alterazioni dei cibi in base all' agente responsabile</li> <li>• Distinguere le principali tecniche di conservazione in base al mezzo utilizzato</li> <li>• Descrivere un metodo di conservazione per ogni alimento</li> <li>• Descrivere brevemente il ruolo e i rischi di alcuni additivi alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di riconoscere le principali modificazioni delle caratteristiche organolettiche e fisiche indotte dalle alterazioni</li> <li>• Essere in grado di individuare il metodo di conservazione adeguato per tipo merceologico di alimento</li> <li>• Valutare gli aspetti positivi e negativi legati alle diverse tecniche di conservazione</li> <li>• Identificare dalla lettura dell' etichetta di un alimento ,gli additivi eventualmente presenti e operare scelte consapevoli nell' acquisto</li> </ul>
4 N. ORE 26	Alimenti di origine animale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne, uova , prodotti di salumeria, prodotti ittici:classificazione, caratteristiche merceologiche, composizione e valore nutritivo.</li> <li>• Latte, yoghurt e formaggi: composizione, classificazione e valore nutritivo.</li> <li>• La freschezza del pesce e delle uova.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico</li> <li>• Individuare per ogni alimento le caratteristiche merceologiche , nutrizionali e igienico- sanitarie</li> <li>• Distinguere e classificare la carne , i prodotti di salumeria ,le uova , i pesci e i prodotti lattiero-caseari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi legati al consumo di carne, prodotti di salumeria, uova e formaggi</li> <li>• Valutare la freschezza di un pesce e delle uova</li> <li>• Saper fare un calcolo calorico e nutrizionale interpretando gli alimenti di origine animale piu' comuni</li> </ul>

<u>MODULO</u>	<u>ARGOMENTO</u>	<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITA'</u>	<u>COMPETENZE</u>
5 N. ORE 20	Alimenti energetico- glucidici	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei cereali e derivati.</li> <li>• Frumento, sfarinati, pane, pasta, riso: tipi merceologici , composizione caratteristiche nutritive, produzione.</li> <li>• Mais: prodotti della lavorazione del mais e caratteristiche nutritive</li> <li>• Cenni ai cereali minori.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico</li> <li>• Individuare per ogni alimento le caratteristiche merceologiche, nutrizionali e igienico- sanitarie</li> <li>• Elencare i prodotti di lavorazione del mais e descrivere il loro valore nutritivo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le funzioni nutrizionali degli alimenti in relazione ai principi alimentari presenti</li> <li>• Identificare le caratteristiche dei prodotti integrali e le modalita' per migliorare il VB del pane e della pasta</li> </ul>
6 N. ORE 8	Frutta e ortaggi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche merceologiche degli ortaggi e della frutta</li> <li>• Ortaggi: classificazione , composizione e valore nutritivo, ortaggi di gamma</li> <li>• Frutta: classificazione, composizione e valore nutritivo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere la struttura di un ortaggio e della frutta in genere e indicare un criterio di classificazione</li> <li>• Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le funzioni nutrizionali degli ortaggi e della frutta in una dieta equilibrata</li> <li>• Essere in grado di distinguere gli ortaggi di gamma e riconoscere la loro importanza commerciale</li> </ul>
7 N. ORE 10	Oli e grassi da condimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruolo degli oli e grassi da condimento in alimentazione</li> <li>• Olio di oliva , oli di semi, burro e margarina: composizione, caratteristiche merceologiche e nutrizionali</li> <li>• Classificazione commerciale dei vari tipi di olio di oliva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descrivere le principali fasi della produzione dell' olio di oliva vergine e di quello rettificato</li> <li>• Distinguere e classificare i vari tipi di olio di oliva commerciali</li> <li>• Saper elencare le tappe piu'</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi legati al consumo di oli e grassi da condimento</li> <li>• Assumere comportamenti nutrizionalmente corretti nella scelta di oli e grassi da</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenni su altri grassi animali :lardo ,pancetta, strutto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• importanti del ciclo tecnologico della margarina e del burro</li> <li>• Saper individuare alcuni grassi di origine animale di interesse secondario impiegati nell' alimentazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• condimento</li> <li>• Mettere in relazione l' eccessivo consumo di grassi con i rischi per la salute</li> </ul>
8 N.ORE 16	Bevande analcoliche , nervine ed alcoliche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizioni delle bevande non alcoliche e nervine</li> <li>• Bibite e succhi di frutta( classificazione )</li> <li>• Caffè' : produzione e tipi commerciali</li> <li>• Tè' : produzione e tipi commerciali</li> <li>• Bevande alcoliche: vino, birra, acquaviti o distillati e liquori ( definizioni )</li> <li>• Produzione del vino: vendemmia, preparazione del mosto , fermentazione alcolica , tipi di vinificazione , alterazioni , classificazione , gradazione alcolica e composizione</li> <li>• Vino e salute: aspetti positivi e negativi</li> <li>• Birra: produzione, composizione chimica, classificazione</li> <li>• Distillazione e classificazione dei distillati (generalità')</li> <li>• Liquori ( cenni )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguere e classificare le bevande analcoliche e nervine</li> <li>• Saper elencare le principali tappe produttive delle diverse bevande analcoliche e nervine</li> <li>• Descrivere i sistemi di produzione del vino con particolare riferimento alla fermentazione</li> <li>• Riconoscere la differenza tra difetti e malattie del vino</li> <li>• Saper indicare un criterio di classificazione dei vini</li> <li>• Elencare vantaggi e svantaggi legati al consumo di vino</li> <li>• Elencare i vari tipi di birra e descrivere i vari sistemi di produzione</li> <li>• Elencare le principali caratteristiche merceologiche dei distillati e dei liquori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere gli effetti negativi che possono derivare dall' abuso di bibite gassate e dietetiche</li> <li>• Valutare gli aspetti positivi e negativi legati al consumo di bevande nervine</li> <li>• Calcolare il contenuto alcolico apportato dal consumo di una quantità' determinata di vino o di birra</li> <li>• Comprendere l' importanza delle moderazione nel consumo di bevande alcoliche e riconoscere l' effetto negativo che il consumo dei superalcolici può avere sulla salute</li> </ul>

