

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 SALA E VENDITA

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

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

<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"> • Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei cereali e derivati. • Frumento, sfarinati, pane, pasta, riso: tipi merceologici , composizione caratteristiche nutritive, produzione. • Mais: prodotti della lavorazione del mais e caratteristiche nutritive • Cenni ai cereali minori. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico • Individuare per ogni alimento le caratteristiche merceologiche, nutrizionali e igienico- sanitarie • Elencare i prodotti di lavorazione del mais e descrivere il loro valore nutritivo 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le funzioni nutrizionali degli alimenti in relazione ai principi alimentari presenti • Identificare le caratteristiche dei prodotti integrali e le modalita' per migliorare il VB del pane e della pasta
6 N. ORE 8	Frutta e ortaggi	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche merceologiche degli ortaggi e della frutta • Ortaggi: classificazione , composizione e valore nutritivo, ortaggi di gamma • Frutta: classificazione, composizione e valore nutritivo 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere la struttura di un ortaggio e della frutta in genere e indicare un criterio di classificazione • Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le funzioni nutrizionali degli ortaggi e della frutta in una dieta equilibrata • Essere in grado di distinguere gli ortaggi di gamma e riconoscere la loro importanza commerciale
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: composizione, caratteristiche merceologiche e nutrizionali • Classificazione commerciale dei vari tipi di olio di oliva 	<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 • Saper elencare le tappe piu' 	<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

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

