

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 PASTICCERIA

Modulo	Argomento	Conoscenze	Abilità	Competenze
Mod. 1 Dieta equilibrata e LARN. Calcolo calorico e valutazione nutrizionale di un menu. Ore 25	<p>Conoscere i principali stili alimentari; le indicazioni nutrizionali per una dieta equilibrata e le informazioni principali contenute nei LARN.</p> <p>Richiami sui principi nutritivi; Calcolo calorico e valutazione nutrizionale.</p>	<p>Riconoscere la funzione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p> <p>Individuare le sostanze presenti nelle materie prime che possono causare fenomeni di ipersensibilità.</p> <p>Conoscere: la tabelle di composizione bromatologica degli alimenti; le funzioni principali dei nutrienti e la loro ripartizione quantitativa e qualitativa in base ai LARN; le linee guida per una sana alimentazione e per una dieta equilibrata.</p>	<p>Valutare l' apporto nutrizionale di un piatto o di un menu.</p> <p>Elaborare la distribuzione dei macronutrienti in una dieta equilibrata</p> <p>Descrivere le caratteristiche di una dieta equilibrata.</p>	<p>Comprendere l' importanza della ripartizione qualitativa e quantitativa dei macronutrienti in una dieta equilibrata e razionale</p> <p>Saper utilizzare adeguatamente le tabelle della composizione chimica degli alimenti.</p>
Mod. 2 Gli ingredienti di base per la pasticceria; Ore 49	<p>Le diverse farine e gli sfarinati da poter impiegare in pasticceria.</p> <p>Le diverse tipologie di zucchero.</p> <p>Le uova e gli ovoprodotti.</p> <p>Le diverse tipologie di latte e derivati e loro impiego.</p> <p>Le principali tipologie di grassi e loro impiego; il miele.</p> <p>Il cioccolato e derivati e loro impiego.</p>	<p>Conoscere le caratteristiche merceologiche, chimico- fisiche e nutrizionali dei principali ingredienti di base che vengono usati in pasticceria.</p>	<p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario.</p>	<p>Valutare e utilizzare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</p>

	<p>Le conserve dolci; le bagne e gli aromi alcolici.</p> <p>Gli additivi alimentari e i semilavorati.</p>			
<p>Mod. 3</p> <p>Gli alimenti e la loro conservazione</p> <p>Ore 25</p>	<p>Cause di alterazione degli alimenti.</p> <p>L'alterazione degli alimenti: cause fisico - chimiche.</p> <p>Metodi di conservazione del cibo.</p> <p>Conservazione con metodi fisici, chimici, chimico - fisici e biologici</p>	<p>Elencare le principali alterazioni a carico degli alimenti.</p> <p>Distinguere le alterazioni dei cibi in base all' agente responsabile</p> <p>Distinguere le principali tecniche di conservazione in base al mezzo utilizzato e descrivere i diversi metodi di conservazione e la loro efficacia.</p> <p>Descrivere brevemente il ruolo e i rischi di alcuni additivi alimentari</p>	<p>Riconoscere e prevenire i rischi delle contaminazioni microbiologiche per ottenere la sicurezza igienica.</p> <p>Individuare gli agenti responsabili delle principali contaminazioni microbiche dei prodotti del settore dolciario e i fattori che ne influenzano la crescita.</p> <p>Applicare tecniche di conservazione idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</p>	<p>Essere in grado di riconoscere le principali modificazioni delle caratteristiche organolettiche e fisiche indotte dalle alterazioni</p> <p>Essere in grado di individuare il metodo di conservazione adeguato per tipo merceologico di alimento</p> <p>Valutare gli aspetti positivi e negativi legati alle diverse tecniche di conservazione</p> <p>Identificare dalla lettura dell' etichetta di un alimento ,gli additivi eventualmente presenti e operare scelte consapevoli nell' acquisto.</p>