

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE BIENNIO EOA

1[^] ANNO

Disciplina: Scienza degli alimenti

U. D.A. 1: ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

Competenze	Competenze disciplinari	Abilità/Capacità	Contenuti	Tempi
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	Utilizzare la classificazione degli alimenti nei 5 gruppi alimentari per poter effettuare scelte alimentari corrette. Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli.	Riconoscere la differenza tra alimentazione e nutrizione. Distinguere i principi nutritivi in macro e micronutrienti. Riconoscere le analogie e le differenze tra gli alimenti appartenenti ai diversi gruppi alimentari. Riconoscere le caratteristiche nutrizionali degli alimenti di origine animale e di quelli di origine vegetale.	La definizione di alimento e principio nutritivo. Macronutrienti e micronutrienti. La classificazione degli alimenti in base all'origine. La classificazione degli alimenti secondo i criteri nutrizionali dell'INRAN.	TRIMESTRE

U. D.A. 2: I PRINCIPI NUTRITIVI

Competenze	Competenze disciplinari	Abilità/Capacità	Contenuti	Tempi
<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p>	<p>Saper riconoscere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale. Riconoscere l'importanza di una dieta sana ed equilibrata in base al corretto fabbisogno dei principi nutritivi da assumere.</p>	<p>Definire la funzione degli alimenti in base ai principi nutritivi presenti. Individuare per ogni principio nutritivo le caratteristiche principali.</p>	<p>La classificazione, le proprietà, le funzioni e il fabbisogno dei principi nutritivi: -glucidi -protidi -lipidi -vitamine -sali minerali -acqua</p>	<p>TRIMESTRE- PRIMA PARTE PENTAMESTRE</p>

U. D.A. 3: IGIENE DELLA PERSONA E DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Competenze	Competenze disciplinari	Abilità/Capacità	Contenuti	Tempi
<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Assumere comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature per impedire la contaminazione degli alimenti.</p>	<p>Individuare i rischi derivanti dalla contaminazione alimentare. Descrivere le modalità di trasmissione delle principali malattie trasmesse attraverso i cibi contaminati da microrganismi. Rispettare le fondamentali norme di igiene personale ed ambientale.</p>	<p>I principali contaminanti. I più comuni microrganismi patogeni ed i fattori che ne determinano la crescita. Le più diffuse infezioni, intossicazioni, tossinfezioni alimentari. Le misure di prevenzione atte ad assicurare l'igienicità dei prodotti alimentari.</p>	<p>SECONDA PARTE PENTAMESTRE</p>

2^ ANNO

Disciplina: Scienza degli alimenti

U. D.A. 1: EDUCAZIONE ALIMENTARE

Competenze	Competenze disciplinari	Abilità/Capacità	Contenuti	Tempi
Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	Adottare regole di comportamento alimentare adeguata per una corretta funzionalità ed igiene dell'apparato digerente. Comprendere l'importanza delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti per un'alimentazione corretta ed equilibrata.	Descrivere come ed in quali organi avvengono le trasformazioni dei principi nutritivi. Indicare i criteri per una alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare.	Le strutture anatomiche e la fisiologia dell'apparato digerente. La digestione dei principi nutritivi. Educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, alimentazione equilibrata e malnutrizioni.	TRIMESTRE- PRIMA PARTE PENTAMESTRE

U. D.A. 2: CONSERVAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

Competenze	Competenze disciplinari	Abilità/Capacità	Contenuti	Tempi
<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	<p>Adottare comportamenti corretti nella conservazione e nella cottura degli alimenti.</p> <p>Scegliere i metodi di conservazioni più adatti ai diversi tipi di alimenti.</p> <p>Valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura.</p>	<p>Indicare le principali tecniche di conservazione degli alimenti.</p> <p>Descrivere gli effetti sugli alimenti delle diverse tecniche di cottura.</p>	<p>Le principali cause di alterazione degli alimenti.</p> <p>Le principali tecniche di conservazione degli alimenti.</p> <p>Le principali tecniche di cottura degli alimenti.</p>	<p>SECONDA PARTE PENTAMESTRE</p>

U. D.A. 3: ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

Competenze	Competenze disciplinari	Abilità/Capacità	Contenuti	Tempi
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Operare scelte consapevoli e quindi orientarsi nei consumi.	Individuare le caratteristiche nutrizionali di un alimento attraverso la lettura di un'etichetta nutrizionale.	Le indicazioni obbligatorie che devono essere riportate nelle etichette degli alimenti.	SECONDA PARTE PENTAMESTRE