

Modulo	Pre- requisiti	Conoscenze	Abilità	Competenze area generale	Competenze area professionale	Livello QNQ
Qualità, sostenibilità e sicurezza alimentare	<ul style="list-style-type: none"> •il concetto di filiera agroalimentare. •Le caratteristiche e le funzioni dei nutrienti. •I principali agenti biologici e i fattori di alterazione degli alimenti. 	<p>La qualità del prodotto alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filiera corta e sviluppo sostenibile. Indicatori ambientali e doppia piramide alimentare e ambientale. -Concetti di sostenibilità e certificazione. Fast food e slow food. -Qualità alimentare, concetto di qualità totale e certificazioni di qualità. -Marchi di qualità -Frodi alimentari. <p>La sicurezza alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sicurezza alimentare e filiera produttiva. -Pacchetto igiene e punti fondamentali del sistema HACCP. -Pericolo e rischio alimentare. <p>La contaminazione degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principali agenti di contaminazione: biologici, chimici e fisici. Contaminazione: fisica, chimica e biologica. Principali malattie trasmesse dagli alimenti. 	<p>Assicurare standard di qualità e individuare le certificazioni di qualità degli alimenti.</p> <p>Identificare la sicurezza alimentare nel processo di filiera. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli</p>	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12	<p>3, 4</p> <p>3</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>4</p> <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>	4

		Indicatori di contaminazione e controllo degli alimenti.	stili alimentari del target di clientela.				
Alimentazione equilibrata	<ul style="list-style-type: none"> •Le principali fonti alimentari e le funzioni che svolgono nell'organismo umano i principi nutritivi. • Elementi di dietetica e nutrizione 	<p>La bioenergetica</p> <ul style="list-style-type: none"> -Valutazione del peso corporeo e dello stato nutrizionale, composizione corporea, indice di massa corporea. -Fabbisogno energetico, metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta, termoregolazione, accrescimento, livello di attività fisica, bilancio energetico. <p>Tipologie dietetiche e stili alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dieta mediterranea, diete vegetariane, dieta eubiotica e dieta macrobiotica, chetogenica. -Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari: prodotti arricchiti, alleggeriti, i prodotti per un'alimentazione particolare, gli integratori alimentari, gli alimenti funzionali, i novel food, gli alimenti geneticamente modificati. Superfood. 	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>	2, 3, 4, 6, 7, 8, 12	4	<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>	4

<p>La dieta nelle principali patologie</p>	<p>•I principi dell'alimentazione equilibrata.</p>	<p>La Dietoterapia - Squilibri alimentari e diete legate alle malattie del benessere. Disturbi alimentari. Allergie e intolleranze alimentari.</p>	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12</p>	<p>4</p> <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>4</p>
---	--	---	--	------------------------------------	---	----------