

Titolo modulo	Pre- requisiti	Conoscenze	Abilità	Competenze area generale	Competenze area professionale	Livello QNQ
Alimentazione equilibrata	Macro e micronutrienti, fonti alimentari e funzioni, gruppi di alimenti e loro caratteristiche	<p>Valutazione del peso corporeo: indice di massa corporea, fabbisogno energetico e di nutrienti. LARN.</p> <p>Distribuzione dei nutrienti e dell'energia.</p> <p>Linee guida INRAN e esempi di diete: normocalorica, ipercalorica, ipocalorica.</p> <p>Dieta mediterranea e dieta vegetariana. Piramide alimentare e piramide ambientale.</p>	<p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p>	2, 7, 8, 12	4	3
Uova	Macro e micro-nutrienti	classificazione merceologica ed etichettatura;		2, 7, 8, 12	2	3

		<p>struttura, composizione e proprietà in pasticceria;</p> <p>ovoprodotti;</p> <p>caratteristiche nutrizionali;</p> <p>microbiologia delle uova: contaminanti e rischio contaminazione</p>				
Latte	Macro e micronutrienti	<p>Cenni sulla filiera produttiva;</p> <p>caratteristiche nutrizionali;</p> <p>microbiologia del latte;</p> <p>tipologie di latte in commercio;</p> <p>il latte in pasticceria</p>		2, 7, 8, 12	2	3
Edulcoranti	Zuccheri semplici e complessi, fonti alimentari e principali caratteristiche	<p>Gli zuccheri:</p> <p>tipologie e proprietà tecnologiche;</p> <p>miele;</p> <p>stevia;</p> <p>edulcoranti sintetici;</p>		2, 7, 8, 12	2	3
Farina	Zuccheri complessi, fonti alimentari e principali caratteristiche; cereali	<p>Cereali maggiori e minori, cenni sulla filiera produttiva degli sfarinati;</p>		2, 7, 8, 12	2, 5	3

		<p>classificazione delle farine;          concetto di forza della farina;          coadiuvanti e miglioratori;          farina di castagne;          microbiologia delle farine: possibili contaminanti, rischi e pericoli</p>				
Grassi	<p>Trigliceridi, acidi grassi, grassi saturi e insaturi e loro proprietà</p>	<p>Grassi di origine animale e vegetale;          oli tropicali;          grassi idrogenati;          grassi frazionati;          grassi interesterificati;          panna e burro;          sostituti dei grassi;          proprietà tecnologiche dei grassi;          irrancidimento e microbiologia dei grassi</p>		2, 7, 8, 12	2,5	3
Agenti lievitanti	<p>Concetto di lievitazione (fermentazione)</p>	<p>Classificazione delle lievitazioni;          Agenti lievitanti naturali: lievito di birra, pasta acida;          agenti lievitanti chimici: bicarbonato di sodio, acido</p>		2, 7, 8, 12	2,5	3

		tartarico, bicarbonato e aceto bianco, bicarbonato di ammonio.				
Confetture, marmellate e gelatine	Conservazione con zucchero, contenuto nutrizionale della frutta	Classificazione e normativa; valore nutrizionale; proprietà tecnologiche		2, 7, 8, 12	2,5	3