

IIS "F. Datini"



Progettazione didattica per competenze: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe 5 SALA E VENDITA

Dipartimento Scienza degli Alimenti

Titolo modulo	Pre- requisiti	Conoscenze	Abilità	Competenze area generale	Competenze area professionale	Livello QNQ
Metodi di conservazione	Conoscere i principali agenti biologici e i fattori di fattori di alterazione degli alimenti	Alimenti e fattori di alterazione, metodi chimici, fisici e biologici di conservazione in funzione della qualità nutrizionale e merceologica degli alimenti.	Saper utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.	2,8,11,12	Competenza in uscita n.3 e n.4	4
Contaminazioni alimentari	Conoscere i principali agenti biologici e i fattori di alterazione degli alimenti.	Contaminazione: fisica, chimica e biologica. Fattori ambientali e crescita microbica. Principali agenti di contaminazione: biologici, chimici e fisici in funzione dei gruppi di alimenti. Malattie trasmesse dagli alimenti.	Conoscere le caratteristiche dei principali macro e microrganismi e il loro ciclo vitale. Saper utilizzare le misure atte a prevenire un'eventuale contaminazione. Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni.	2,8,11,12	Competenza in uscita n.3 e n.4	4

Sistema HACCP e certificazioni di qualità	Conoscere i principali agenti biologici e i fattori di alterazione degli alimenti	Igiene degli alimenti. Pacchetto igiene. Il sistema HACCP. Definizione di CCP e CP. Qualità totale degli alimenti, qualità merceologica. Le certificazioni di qualità.	Applicare la normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Saper applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	Competenza in uscita n.3	4
Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici	Conoscere i principali metodi di conservazione.	Classificazione e caratteristiche degli additivi alimentari. Enzimi alimentari. Gli additivi alimentari in etichetta. Coadiuvanti tecnologici.	Conoscere l'utilizzo dei principali additivi alimentari e i relativi effetti sulla salute.	2,8,11,12	Competenza in uscita n.4	4
Nuovi prodotti alimentari	Conoscere le caratteristiche e le funzioni dei principali macro e micronutrienti.	Nuovi prodotti alimentari in relazione all'alimentazione equilibrata e a particolari esigenze: arricchiti, alleggeriti, i prodotti per un'alimentazione particolare, gli integratori alimentari, gli alimenti funzionali,	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	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	Competenza in uscita n.4	4

		i novel foods, gli alimenti geneticamente modificati.	di vista ambientale.			
La dieta in condizioni fisiologiche	Conoscere i principi dell'alimentazione equilibrata.	Diete e stili alimentari: i principali stili alimentari in voga. La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche: evoluzione del fabbisogno di nutrienti nel corso della vita. L'alimentazione nella ristorazione collettiva.	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.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	Competenza in uscita n.4	4
La dieta nelle principali patologie	Conoscere i principi dell'alimentazione equilibrata.	La dieta nelle malattie cardiovascolari. La dieta nelle malattie metaboliche. La dieta nelle malattie dell'apparato digerente. Allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.	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.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	Competenza in uscita n.4	4