

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

" PACIFICI E DE MAGISTRIS – Sezze (LT)"

Indirizzo professionale “Servizi per l’Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera”

Scienza e cultura dell’alimentazione

Programma svolto

Modulo: Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

Contenuti:

La filiera alimentare

La contaminazione biologica degli alimenti

Le frodi nella filiera agroalimentare

La contaminazione fisico-chimica degli alimenti

Tecniche di conservazione e cottura dell’alimento: cenni

I nuovi prodotti alimentari: cenni

Competenze	Abilità	Conoscenze
Padroneggiare l’uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro.	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentare	Normativa igienico-sanitaria

Modulo: L’alimentazione in situazioni fisiologiche

Contenuti:

Concetti di dieta, dietologia e dietoterapia.

L’alimentazione nelle diverse fasi della vita.

Competenze	Abilità	Conoscenze
Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela	Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura. Concetti di sostenibilità e certificazione

Modulo: L’alimentazione in situazioni patologiche

Contenuti:

L’alimentazione nelle malattie metaboliche

Allergie e intolleranze alimentari

Alimentazione nelle malattie dell’apparato digerente

Competenze	Abilità	Conoscenze
Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela	Servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari	Prodotti alimentari destinati a persone con limitazioni alimentari

UDA ED. CIVICA: La filiera agroalimentare del territorio

Competenze	Abilità	Conoscenze
Competenza personale, sociale e capacità di organizzare le informazioni legate a un prodotto alimentare di qualità	Ideare e realizzare progetti di promozione del patrimonio ambientale e agroalimentare del territorio.	Azioni di tutela e salvaguardia del patrimonio ambientale e delle specificità agroalimentari del territorio

In fede,

Firma Docente
Roberta Capoccia