

Disciplina: **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

Al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore "Servizi", indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", lo studente deve essere in grado di:

- *controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse.*

Primo biennio

Nel primo biennio, il docente di "Scienze degli alimenti" definisce - nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe- il percorso dello studente per il conseguimento dei risultati di apprendimento sopra descritti in termini di competenze, con riferimento alle conoscenze e alle abilità di seguito indicate.

Conoscenze

Ruolo dell'educazione alimentare per la salute e significato di alimentazione e nutrizione;;
Concetto di metabolismo;
Fattori che influenzano le abitudini alimentari;
Nozioni di chimica inorganica e di chimica organica; gruppi funzionali;
Macro- e micronutrienti: classificazione, proprietà chimico-fisiche, apporto calorico e principali funzioni, problemi legati alle loro carenze e ai loro eccessi;
Acqua, bevande analcoliche ed alcoliche: caratteristiche principali e loro relazione con la salute;
Apparato digerente e organi di senso; digestione ed assorbimento dei nutrienti;
Struttura, sviluppo dei microrganismi e principali patologie alimentari correlate;
Norme elementari per una corretta prassi igienica;
Classificazioni degli alimenti e caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali;
I criteri di qualità degli alimenti;
Significato di alimentazione equilibrata;
Malnutrizioni;
Cottura degli alimenti e relative modificazioni;
Cause di alterazione degli alimenti e metodi di conservazione;
Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti;
Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica

Abilità

Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina;
Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente;
Interpretare i documenti (grafici, istogrammi, dati statistici etc.) inerenti le abitudini alimentari;
Individuare i principali composti inorganici e organici di interesse alimentare; valutare il pH di una soluzione con semplici metodi;
Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale;
Riconoscere caratteristiche principali, analogie e differenze tra i diversi tipi di bevande;
Adottare regole di comportamento alimentare adeguate per garantire una buona digestione;
Individuare i rischi di contaminazione alimentare e adottare comportamenti igienici corretti;
Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli in base a criteri stabiliti;
Indicare i criteri per una alimentazione equilibrata e metterli in relazione con dieta e salute;
Valutare le principali modificazioni degli alimenti con la cottura;
Invidiare metodi di conservazione adeguati in relazione agli alimenti;
Leggere correttamente le etichette alimentari e riconoscere nelle stesse la tracciabilità dell' alimento;
Individuare confezioni ed imballaggi idonei

Note metodologiche:

L'insegnamento si sviluppa con modalità laboratoriale interdisciplinare finalizzata alla valorizzazione degli aspetti connessi alla sicurezza, alle caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti ed al rispetto della normativa HACCP