



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

" E. Mattei "

VIESTE (FG)



Erasmus+

RE-NA-IA



Loc. Macchia di Mauro - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884 708428 - Fax 0884 702288 - C.M. FGRH010002
C.F. 83002560718 COD. UNIV. UFU1P1 C/C 13704713 e-mail: fgrh010002@istruzione.it
sito web: www.ipssarvieste.edu.it posta certificata: fgrh010002@pec.istruzione.it

PROGRAMMAZIONE SCIENZA DEGLI ALIMENTI

PRIMO BIENNIO

A.S. 2020/2021

Competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione

1. Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture.
2. Conoscere il rapporto tra alimentazione e cultura e società.

CLASSE PRIMA	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ● Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata, modificare abitudini alimentari in relazione allo stato di salute. 	Educazione alimentare <ul style="list-style-type: none"> ● Alimentazione e nutrizione ● Abitudini alimentari ● Alimentazione equilibrata
<ul style="list-style-type: none"> ● Interpretare dati (grafici, statistiche, etichette). ● Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente. ● Descrivere differenze ed analogie tra i diversi 	Macro e micronutrienti <ul style="list-style-type: none"> ● Composizione chimica del corpo umano ● Classificazione dei nutrienti ● Proprietà

<p>principi alimentari e indicarne la funzione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Fonti alimentari ● Funzioni ● Fabbisogno
<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere e modificare eventuali comportamenti errati nella dieta. 	Cenni di educazione alimentare <ul style="list-style-type: none"> ● Educazione alimentare e dieta equilibrata
<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare le indicazioni dietetiche relative ad ogni patologia. ● Riconoscere le cause dei principali disturbi alimentari. 	Dietoterapia <ul style="list-style-type: none"> ● Le malnutrizioni ● Le principali patologie ● I disturbi del comportamento alimentare

CLASSE SECONDA	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ● Classificare gli alimenti e le bevande. ● Saper leggere le etichette alimentari 	I prodotti agroalimentari e la filiera <ul style="list-style-type: none"> ● La filiera alimentare ● Classificazione degli alimenti e delle bevande
<ul style="list-style-type: none"> ● Identificare i rischi di contaminazione alimentare, definire le regole per la prevenzione e applicare le corrette norme igieniche sia personali sia nell'ambiente di lavoro. ● Applicare il sistema HACCP. 	Igiene nella ristorazione <ul style="list-style-type: none"> ● Pericoli fisici, chimici e biologici ● Elementi di microbiologia ● Malattie trasmesse con gli alimenti ● Igiene personale ● Igiene professionale ● Sistema HACCP
<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare le cause organiche ed inorganiche di alterazione dei cibi. ● Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti. 	Conservazione degli alimenti <ul style="list-style-type: none"> ● Cause di alterazione dei cibi ● Metodi fisici di conservazione a freddo ● Metodi fisici di conservazione a caldo ● Metodi chimici: sale, zucchero, alcol, aceto, olio ● Metodi chimico-fisici: affumicamento ● Metodi biologici: fermentazioni

- Valutare i requisiti degli imballaggi per alimenti (tossicità, igiene...)
- Riconoscere i simboli dei materiali usati per gli imballaggi.
- Cogliere l'importanza della raccolta differenziata.
- Leggere criticamente un'etichetta alimentare e riconoscere la tracciabilità dell'alimento.
- Analizzare due o più prodotti alimentari simili.

Educazione al consumo alimentare

- Le confezioni
- Le etichette