

## Disciplina: **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

Il docente di “Scienza degli alimenti” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”, risultati di apprendimento che lo mettono 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 produttiva d'interesse.*

Primo biennio	
<p>Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</b></li> <li>• <b>analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</b></li> </ul> <p>L'articolazione dell'insegnamento di “Scienza degli alimenti” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe</p> <p><i>L'insegnamento si sviluppa con modalità laboratoriale interdisciplinare, finalizzata alla valorizzazione degli aspetti connessi alla sicurezza degli alimenti, alle loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali e al rispetto della normativa HACCP.</i></p>	
Conoscenze	Abilità
<p>Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni.</p> <p>Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti.</p> <p>Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti.</p> <p>Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale.</p> <p>Conservazione, cottura.</p> <p>Confezioni alimentari ed etichette.</p>	<p>Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente.</p> <p>Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc...).</p> <p>Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale.</p> <p>Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.</p> <p>Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli.</p> <p>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.</p> <p>Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura</p> <p>Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti.</p> <p>Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento.</p> <p>Individuare confezione ed imballaggi a norma.</p>