

OBIETTIVI MINIMI

DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI, MERCEOLOGIA ALIMENTARE ED
IGIENE

TERZO ANNO

ANNO FORMATIVO 2020-2021

COMPETENZA

OSSERVARE, DESCRIVERE ED ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA SFERA PROFESSIONALE

L'ALUNNO ALLA FINE DEL TERZO ANNO DOVRÀ ESSERE IN GRADO DI:

- DISTINGUERE I PRINCIPI NUTRITIVI ED INDICARNE LA FUNZIONE NUTRIZIONALE
- CLASSIFICARE GLI ALIMENTI IN BASE ALLA FUNZIONE PREVALENTE
- INDICARE LE DEFINIZIONI MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI
- DEFINIRE IL CONCETTO DI FABBISOGNO ENERGETICO E DI METABOLISMO BASALE
- CONOSCERE LA DISTRIBUZIONE IN % DEI NUTRIENTI NELLA GIORNATA
- INDICARE ALCUNI CRITERI PER UNA ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA
- CONOSCERE LE 10 LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE E I LARN,
- DESCRIVERE LE PIRAMIDI ALIMENTARE E LA DIETA MEDITERRANEA
- INDICARE LA DIFFERENZA FRA ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI
- ELENCARE GLI ALLERGENI (NORMATIVA, PRESENZA NELLE PIETANZE E NELLE ETICHETTE)
- DESCRIVERE L'INTOLLERANZA AL GLUTINE E L'INTOLLERANZA AL LATTOSIO
- DARE SEMPLICI INDICAZIONI PER L'ALIMENTAZIONE IN PRESENZA DI ALCUNE PATOLOGIE CORRELATE (MALATTIE CARDIOVASCOLARI, DIABETE, IPERTENSIONE)
- INDIVIDUARE I RISCHI DI CONTAMINAZIONE ALIMENTARE E LE REGOLE PER PREVENIRLE

- CONOSCERE IL SISTEMA HACCP
- SCEGLIERE I METODI DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONE ED IMBALLAGGIO PIÙ ADATTI AI DIVERSI TIPI DI ALIMENTI
- CONOSCERE I MARCHI DI QUALITÀ DEGLI ALIMENTI
- COGLIERE LA QUALITÀ DI UN ALIMENTO DAL PUNTO DI VISTA NUTRIZIONALE, MERCEOLOGICO E ORGANOLETTICO
- LEGGERE LE ETICHETTE ALIMENTARI