

**DIPARTIMENTO di
SCIENZE**

PROGRAMMAZIONE ANNUALE

A.F. 2020/2021



DOCENTI:

PROF. SSA
**COLANTUONO
EMANUELA**

PROF. SSA
FAGIUOLI GIULIA

PROF.
**IMBRIACO
GIOVANLORENZO**

PROF.SSA
ROSÀ ALESSANDRA

PROF.SSA
ZANDONAI NIVES

Sede di Rovereto - Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)

SCIENZE,
SCIENZE degli ALIMENTI ed IGIENE (SAI),
SCIENZA dell'ALIMENTAZIONE, MERCEOLOGIA ALIMENTARE ed
IGIENE (SAMAI)

COORDINATORE DIPARTIMENTO: PROF.SSA COLANTUONO EMANUELA

CLASSE QUARTA

TECNICO DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA - INDIRIZZO GASTRONOMIA E ARTE BIANCA

(QUARTO ANNO: 72 ORE)

AMBITO IDEAZIONE/PROGETTAZIONE

- Ideare e predisporre proposte gastronomiche sulla base delle esigenze e aspettative del cliente

MODULO UNICO	AMBITO: IDEAZIONE/PROGETTAZIONE		
	METODOLOGIA E STRUMENTI DI LAVORO: BRAINSTORMING (STIMOLAZIONE DELLA MOTIVAZIONE ED INTRODUZIONE DELL'ARGOMENTO TRATTATO), SPIEGAZIONI CON COINVOLGIMENTO ATTIVO DEGLI ALLIEVI (DIDATTICA-APPRENDIMENTO ATTIVO), ESERCITAZIONI SCRITTE ED ORALI (REALIZZAZIONE DI SCHEMI, DOMANDE APERTE, SEMPLICI ESERCIZI, RICERCA DI ESEMPI ATTINENTI ALLA PROFESSIONE), STESURA ED UTILIZZO DEL QUADERNO E DEL LIBRO DI TESTO, LAVORI DI GRUPPO, UTILIZZO DI STRUMENTI MULTIMEDIALI		Durata: 72 ore
	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
MERCEOLOGIA ALIMENTARE ED ELEMENTI DI DIETETICA	Ideare e predisporre proposte gastronomiche sulla base delle esigenze e aspettative del cliente	<p>1.Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime e dei prodotti gastronomici e di arte bianca</p> <p>2. Le materie prime e i prodotti che caratterizzano i sistemi e gli stili alimentari</p> <p>3.Principali comportamenti alimentari e regimi dietetici</p> <p>4.Sienze, tecnologie alimentari e dietetica</p> <p>CONTENUTI: Fattori extranutrizionali Merceologia delle materie prime specifiche con approfondimento dei principi nutritivi: la carne, i prodotti ittici, le uova, i legumi, i cereali e la farina, i grassi ed oli, il latte e i derivati.</p> <p>Frodi alimentari Nuovi prodotti alimentari Gamme alimentari Gli additivi alimentari ed etichettatura</p>	Analizzare caratteristiche organolettiche e nutrizionali per la formulazione di proposte gastronomiche, di pasticceria e arte bianca

Dipartimento di Scienze anno formativo 2020-2021

		<p>Diversi tipi di diete (vegetariana, vegana, mediterranea) Alimentazione in relazione a diverse condizioni patologiche: MCV(dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione), diabete, obesità, celiachia, allergie e intolleranze alimentari Diete in condizioni particolari</p> <p>Principi di una sana e corretta alimentazione Utilizzo delle tabelle di composizione degli alimenti per il calcolo calorico e nutrizionale di un piatto/menù</p>	<p>Individuare gli allergeni contenuti nelle materie prime e nei prodotti</p> <p>Individuare gli stili e i prodotti alimentari in funzione dei regimi alimentari e dietetici</p>
--	--	---	--

