

**DIPARTIMENTO di
SCIENZE**

PROGRAMMAZIONE ANNUALE

A.F. 2020/2021



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

DOCENTI:

**PROF. SSA
COLANTUONO
EMANUELA**

**PROF. SSA
FAGIUOLI GIULIA**

**PROF.
IMBRIACO
GIOVANLORENZO**

**PROF.SSA
ROSÀ ALESSANDRA**

**PROF.SSA
ZANDONAI NIVES**

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

COORDINATORE DIPARTIMENTO: PROF.SSA COLANTUONO EMANUELA

CORSO ADULTI

Indirizzi:

- **Operatore di Gastronomia e Arte bianca**
- **Operatore di Accoglienza e Ospitalità**

SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE, MERCEOLOGIA ALIMENTARE ED IGIENE

(LIVELLO II: 96 ORE)

L'insegnamento concorre al termine del percorso triennale a mettere lo studente in grado di:

- cogliere l'importanza del metodo e del dato scientifico per raggiungere un obiettivo o per formulare una decisione;
- riconoscere che il proprio lavoro si inserisce in un processo complesso, individuando le linee generali e le componenti fondamentali che ne hanno determinato l'evoluzione;
- avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore, rispettando la normativa di riferimento che disciplina i processi lavorativi, con riguardo alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- avvalersi delle potenzialità creative delle tecnologie, di servizi e di prodotti innovativi di settore;

e nello specifico a:

- padroneggiare concetti scientifici fondamentali, semplici procedure di analisi per descrivere e interpretare sistemi, processi, fenomeni e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto professionale
- effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- ideare menù gastronomici e prodotti di arte bianca
- realizzare in autonomia preparazioni gastronomiche e di arte bianca secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

MODULI DELL'AMBITO di COMPETENZA:

- **PRINCIPI NUTRITIVI e GRUPPI ALIMENTARI**
- **MERCEOLOGIA degli ALIMENTI**
- **CONSERVAZIONE degli ALIMENTI**
- **ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA e PATOLOGIE CORRELATE**
- **SICUREZZA e QUALITA' ALIMENTARE**

COMPETENZA

A. osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla sfera professionale

**METODOLOGIA
DIDATTICA**

- *Brainstorming* (stimolazione della motivazione ed introduzione dell'argomento trattato)

	<ul style="list-style-type: none"> • spiegazione con coinvolgimento attivo degli allievi (didattica-apprendimento attivo) • esercitazione scritte e orali (realizzazioni di schemi, domande aperte, semplici esercizi, ricerca di esempi attinenti alla professione) • lavori individuali, a coppie e di gruppo • uscite didattiche e partecipazione a laboratori • utilizzo di strumenti multimediali, materiale audiovisivo, aula informatica e LIM
MODALITÀ DI VERIFICA	<ul style="list-style-type: none"> • verifica scritta • verifiche orali e verifica “di comprensione” durante la spiegazione e le attività svolte • simulazioni di prove in previsione dell’esame • stesura dell’elaborato personale (parte scientifica dell’argomento scelto)

MODULO 1	“PRINCIPI NUTRITIVI E GRUPPI ALIMENTARI”	DURATA:23 ore
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente • individuare le caratteristiche merceologiche degli alimenti • cogliere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale 	
CONOSCENZE ESSENZIALI	<ul style="list-style-type: none"> • Macro e micronutrienti: classificazione, proprietà, funzioni, fabbisogno, assorbimento ed utilizzazione • classificazione degli alimenti 	
CONTENUTI DEL MODULO	<ul style="list-style-type: none"> • Macronutrienti e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno, assorbimento ed utilizzazione (difetto ed eccesso) • classificazione dei 5 gruppi alimentari • composti biofunzionali (i 5 colori del benessere) 	

MODULO 2	“MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI”	DURATA: 30 ore
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente • individuare le caratteristiche merceologiche degli alimenti • cogliere la qualità di un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico 	
CONOSCENZE ESSENZIALI	<ul style="list-style-type: none"> • classificazione degli alimenti 	

CONTENUTI DEL MODULO	<ul style="list-style-type: none"> Definizione di alimento: alimento primario, accessorio, classificazione in base all'origine principali caratteristiche merceologiche degli alimenti: definizione, classificazione, caratteristiche nutrizionali di carne e derivati, prodotti ittici, uova, latte e derivati, frutta e ortaggi, cereali, legumi, oli e grassi da condimento.
-----------------------------	---

MODULO 3	“CONSERVAZIONE degli ALIMENTI”	DURATA:13 ore
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> scegliere metodi di conservazione, confezione ed imballaggio più adatti ai diversi tipi di alimenti 	
CONOSCENZE ESSENZIALI	<ul style="list-style-type: none"> composizione, trasformazione, conservazione, confezione ed imballaggio degli alimenti 	
CONTENUTI DEL MODULO	<ul style="list-style-type: none"> cenni relativi a processi di conservazione degli alimenti principali contenitori ed imballaggi per alimenti 	

MODULO 4	“ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E PATOLOGIE CORRELATE”	DURATA: 20 ore
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata 	
CONOSCENZE ESSENZIALI	<ul style="list-style-type: none"> Principi di alimentazione equilibrata Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche 	
CONTENUTI DEL MODULO	<ul style="list-style-type: none"> concetti di alimentazione equilibrata, fabbisogno energetico e nutrizionale, metabolismo basale, IMC, attività fisica e Tid comportamenti alimentari corretti nell'alimentazione e distribuzione in % dei nutrienti nella giornata le linee guida per una sana alimentazione/LARN, piramide alimentare e dieta mediterranea 	

	<ul style="list-style-type: none"> • allergie e intolleranze alimentari (normativa, presenza nelle pietanze e nelle etichette): intolleranza al glutine e al lattosio • cenni all'alimentazione in alcune patologie correlate (malattie cardiovascolari, diabete, ipertensione)
--	--

MODULO 5	“SICUREZZA E QUALITA’ ALIMENTARE”	DURATA: 10 ore
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirle • Cogliere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti • Cogliere la qualità di un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organoleptico • Interpretare le etichette alimentari e cogliere la tracciabilità 	
CONOSCENZE ESSENZIALI	<ul style="list-style-type: none"> • Certificazioni di qualità e sistema HACCP • Classificazione sistematica dei fattori di rischio di tossinfezioni • Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare 	
CONTENUTI DEL MODULO	<ul style="list-style-type: none"> • sicurezza alimentare, filiera produttiva, tracciabilità e rintracciabilità • punti fondamentali e criteri di applicazione del sistema HACCP • concetti di pericolo e rischio alimentare • tipologie di contaminazione: diretta, indiretta, crociata, chimica, fisica e biologica • le certificazioni di qualità • etichette alimentari 	

