

-
**DIPARTIMENTO di
SCIENZE**

PROGRAMMAZIONE ANNUALE

A.F. 2021/2022



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

DOCENTI:

PROF. SSA
**COLANTUONO
EMANUELA**

PROF. SSA
CENNAMO ILARIA

PROF. SSA
COSTA MADDALENA

PROF. SSA
FAGIUOLI GIULIA

PROF.
**IMBRIACO
GIOVANLORENZO**

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

COORDINATORE DIPARTIMENTO: PROF.SSA COLANTUONO EMANUELA

SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE, MERCEOLOGIA ALIMENTARE ED IGIENE
Operatore di Accoglienza e Ospitalità

(TERZO ANNO: 60 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:

- 1. PRINCIPI NUTRITIVI E GRUPPI ALIMENTARI**
- 2. MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI**
- 3. CONSERVAZIONE degli ALIMENTI**
- 4. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E PATOLOGIE CORRELATE**
- 5. SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARE**

COMPETENZE DELL' AMBITO di COMPETENZA

osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla sfera professionale

**METODOLOGIA
DIDATTICA**

- *Brainstorming* (stimolazione della motivazione ed introduzione dell'argomento trattato)
- 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	● 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) ● eventuale svolgimento di relazioni relative ad uscite didattiche e interventi di esperti esterni, da inserire nel portfolio personale di ogni allievo

DENOMINAZIONE DEL MODULO	n. 1 "PRINCIPI NUTRITIVI E GRUPPI ALIMENTARI" periodo SETTEMBRE-NOVEMBRE
ABILITA'	▪ 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	● Macro e micronutrienti: classificazione, proprietà, funzioni, fabbisogno, assorbimento ed utilizzazione ● classificazione degli alimenti
CONTENUTI DEL MODULO	➤ 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)

DENOMINAZIONE DEL MODULO	n. 2 "MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI" periodo da NOVEMBRE a MARZO
	▪ classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente ▪ individuare le caratteristiche merceologiche degli alimenti

ABILITA'	▪Cogliere la qualità di un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico
CONOSCENZE ESSENZIALI	• classificazione degli alimenti
CONTENUTI DEL MODULO	➤ Definizione di alimento: alimento primario, accessorio, classificazione in base all'origine ➤ principali caratteristiche merceologiche degli alimenti: definizione, classificazione, caratteristiche nutrizionali di carne e derivati (cenni), prodotti ittici, uova, latte e derivati, frutta e ortaggi (bevande analcoliche) cereali e bevande fermentate, oli e grassi da condimento. ➤ Bevande nervine.

DENOMINAZIONE DEL MODULO	n. 3“CONSERVAZIONE degli ALIMENTI” periodo MARZO-APRILE N.B.: IL MODULO n.4 potrà essere svolto, a discrezione del docente, con il modulo 3, associando ad ogni gruppo alimentare i metodi di conservazioni opportuni
ABILITA'	▪ scegliere metodi di conservazione, confezione ed imballaggio più adatti ai diversi tipi di alimenti
CONOSCENZE ESSENZIALI	• composizione, trasformazione, conservazione, confezione ed imballaggio degli alimenti
CONTENUTI DEL MODULO	➤ cenni relativi a processi di conservazione degli alimenti ➤ principali contenitori ed imballaggi per alimenti

DENOMINAZIONE DEL MODULO	n. 4 “ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E PATOLOGIE CORRELATE” periodo APRILE-MAGGIO
ABILITA'	▪ Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata

CONOSCENZE ESSENZIALI	• 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	➤ 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 ➤ 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)

DENOMINAZIONE DEL MODULO	n. 5 "SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARE" periodo MAGGIO
ABILITA'	▪ 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	• 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	➤ 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

