

## **PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTALE**

### **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**A.S. 2017 /2018**

**5^ A SERVIZI SALA E VENDITA**

**Prof. DE MARTINO VINCENZO**

#### **MODULO n° 0: Conservazione degli alimenti**

##### CONOSCENZE

- Tecniche di conservazione degli alimenti.

##### ABILITÀ

- Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.

##### COMPETENZE

- 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 di interesse.

#### **MODULO n° 1: Igiene degli alimenti**

##### CONOSCENZE

- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.
- Tutela della salute del consumatore e sicurezza alimentare.
- Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.
- Contaminazioni chimiche e fisiche degli alimenti.

##### ABILITÀ

- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
- Redigere un piano di HACCP.
- Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche.
- Individuare i comportamenti corretti per evitare la contaminazione degli alimenti.

##### COMPETENZE

- 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 di interesse.

## **MODULO n° 2: Dietologia e Dietoterapia**

### CONOSCENZE

- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.
- Tipologie dietetiche.
- Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.

### ABILITÀ

- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.

### COMPETENZE

- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

## **MODULO n° 3 : Nuovi prodotti alimentari e le nuove tendenze di filiera**

### CONOSCENZE

- I " nuovi alimenti".
- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

### ABILITÀ

- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.

### COMPETENZE

- Valorizzare e promuovere le tradizioni internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

## **MODULO n° 4 : Alimentazione e Religione**

### CONOSCENZE

- Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

### ABILITÀ

- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

### COMPETENZE

- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

## **METODOLOGIE**

- Comunicazione diretta del docente.
- Discussione guidata.
- Osservazioni guidate.
- Comunicazioni degli alunni con relazioni scritte e orali.
- Lavori individuali e/o di gruppo.
- Lettura e discussione di articoli riguardanti argomenti di attualità nel campo della Scienza degli alimenti.

## **VERIFICHE**

- Esposizione orale.
- Somministrazione di test strutturati o semistrutturati.
- Costruzione di schemi e mappe concettuali.
- Relazione e/o trattazione breve e/o tema.

## **VALUTAZIONE**

- Conoscenza dei contenuti disciplinari specifici.
- Uso corretto del linguaggio specifico.
- Esposizione orale fluida e sicura.
- Capacità di rielaborazione e correlazione.
- Capacità di applicazione.
- Impegno e partecipazione alle attività didattiche.
- Progressione dell'apprendimento.
- Livello delle abilità complessive conseguite.
- Livello delle competenze complessive conseguite.

## **Obiettivi minimi:**

- Conoscere le possibili cause e rischi delle contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche degli alimenti.
- Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata e razionale.
- Conoscere le principali innovazioni di filiera e i nuovi prodotti alimentari.