

**DENOMINAZIONE AMBITO DI COMPETENZA:
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE, MERCEOLOGIA ALIMENTARE ED IGIENE (3° ANNO)**

MODULI DELL' AMBITO DI COMPETENZA:

- ✓ CLASSIFICAZIONI DEI PRINCIPI NUTRITIVI E MERCEOLOGIA
- ✓ SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE
- ✓ ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E PATOLOGIE CORRELATE

COMPETENZE DELL' AMBITO DI COMPETENZA

- osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla sfera professionale

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO

DENOMINAZIONE DEL MODULO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI	CONTENUTI DEL MODULO
CLASSIFICAZIONE E DEI PRINCIPI NUTRITIVI E MERCEOLOGIA	A. osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla sfera professionale	<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 ● scegliere metodi di conservazione, confezione ed imballaggio più adatti ai diversi tipi di alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> ● Macro e micronutrienti: classificazione, proprietà, funzioni, fabbisogno, assorbimento ed utilizzazione ● classificazione degli alimenti ● composizione, trasformazione, conservazione, confezione ed imballaggio degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> ● Macronutrienti e micronutrienti: classificazione, proprietà, funzioni, fabbisogno, assorbimento ed utilizzazione (difetto ed eccesso) ● cenni relativi a processi di conservazione e cottura ● classificazione dei 5 gruppi alimentari e composti biofunzionali (i 5 colori del benessere) ● principali caratteristiche merceologiche degli alimenti

<p>ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E PATOLOGIE CORRELATE</p>	<p>A. osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla sfera professionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata 	<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 	<ul style="list-style-type: none"> ● concetti di alimentazione equilibrata, fabbisogno energetico, metabolismo basale, attività fisica e tid ● comportamenti alimentari corretti nell'alimentazione e distribuzione in % dei nutrienti nella giornata ● massa magra e massa grassa di un individuo e IMC: cenni ● le 10 linee guida per una sana alimentazione/LARN, piramide alimentare e dieta mediterranea ● allergie e intolleranze alimentari ● Gli allergeni (normativa, presenza nelle pietanze e nelle etichette) ● intolleranza al glutine ed intolleranza al lattosio ● alimentazione e patologie correlate (malattie cardiovascolari, diabete, ipertensione)
<p>SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARE</p>	<p>A. osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla sfera professionale</p>	<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 organolettico ● Interpretare le etichette alimentari e cogliere la tracciabilità 	<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 	<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 ● le certificazioni di qualità ● etichette alimentari ● principali contenitori ed imballaggi per alimenti

METODOLOGIA DIDATTICA	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Brainstorming</i> (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	<ul style="list-style-type: none"> ● verifica scritta con domande a risposta aperta, a risposta multipla a completamento, realizzazione di schemi, semplici esercizi e relazioni di carattere scientifico ● 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 			