



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE** – Enogastronomia

Titolo: La filiera alimentare.

Codice: J1-T-Pro-Eno

Ore previste: 3

Conoscenze: Struttura e tipologie delle filiere alimentari.

Abilità: porre in relazione i tipi di filiera con la sicurezza e la qualità degli alimenti.

Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: Il sistema HACCP.

Codice: J2-T-Pro-Eno

Ore previste: 5

Conoscenze: - igiene dei prodotti agroalimentari;
- il sistema HACCP.

Abilità: essere in grado di applicare il sistema HACCP.

Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: La contaminazione biologica degli alimenti.

Codice: J3-T-Pro-Eno

Ore previste: 11

Conoscenze: - microrganismi responsabili delle più importanti tossinfezioni alimentari: virus, batteri, funghi;
- rischi derivanti dalla contaminazione biologica degli alimenti;
- principali batteri responsabili delle tossinfezioni.

Abilità: applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari.

Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: La contaminazione fisico-chimica degli alimenti.

Codice: J4-T-Pro-Eno

Ore previste: 5

Conoscenze: agenti fisici e chimici di contaminazione degli alimenti.

Abilità: applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari.

Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.



Titolo: La conservazione degli alimenti.

Codice: K1-T-Pro-Eno

Ore previste: 10

Conoscenze: - modificazioni organolettiche e nutrizionali a carico degli alimenti come conseguenza dei trattamenti di conservazione;
- metodi fisici, chimici, fisico- chimici, biologici di conservazione.

Abilità: applicare correttamente le tecniche di lavorazione e conservazione degli alimenti.

Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: La cottura degli alimenti.

Codice: K2-T-Pro-Eno

Ore previste: 6

Conoscenze: - modificazioni organolettiche e nutrizionali a carico degli alimenti come conseguenza dei vari metodi di cottura;
- principali metodi di cottura degli alimenti.

Abilità: applicare correttamente le tecniche di cottura degli alimenti.

Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: I nuovi prodotti alimentari.

Codice: K3-T-Pro-Eno

Ore previste: 5

Conoscenze: prodotti innovativi ed i loro effetti sulla salute.

Abilità: apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: L'alimentazione nelle diverse fasi della vita.

Codice: L1-T-Pro-Eno

Ore previste: 8

Conoscenze: dieta nell'età evolutiva, dell'adolescente, di mantenimento, della terza età, in gravidanza, della nutrice.

Abilità: elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita nutrizionalmente equilibrato.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: Diete e stili alimentari.

Codice: L2-T-Pro-Eno

Ore previste: 5

Conoscenze: varie tipologie di dieta (mediterranea, vegetariana, macrobiotica, sostenibile e sportiva).

Abilità: elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita nutrizionalmente equilibrato e sostenibile.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;
- lezione riassuntiva discussa.



Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: Prescrizioni alimentari e religioni.

Codice: L3-T-Pro-Eno

Ore previste: 6

Conoscenze: conoscenza delle prescrizioni alimentari nelle principali religioni monoteiste.

Abilità: elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita nutrizionalmente equilibrato rispettando le esigenze religiose della clientela.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;
- approfondimenti di temi specifici.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: L'alimentazione nella ristorazione collettiva.

Codice: L4-T-Pro-Eno

Ore previste: 6

Conoscenze: - la ristorazione di servizio e le caratteristiche peculiari delle sue principali tipologie.

Abilità: elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere la diffusione di uno stile di vita nutrizionalmente equilibrato e sostenibile.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;
- approfondimenti di temi specifici.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari.

Codice: M1-T-Pro-Eno

Ore previste: 4

Conoscenze: le principali malattie cardiovascolari e le relative implicazioni dietetiche.

Abilità: predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: L'alimentazione nelle malattie metaboliche.

Codice: M2-T-Pro-Eno

Ore previste: 6

Conoscenze: le principali malattie metaboliche e le relative implicazioni dietetiche.

Abilità: predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente.

Codice: M3-T-Pro-Eno

Ore previste: 4

Conoscenze: le principali malattie dell'apparato digerente e le relative implicazioni dietetiche.

Abilità: predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;
- lezione riassuntiva discussa.



Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: Allergie e intolleranze alimentari.

Codice: M4-T-Pro-Eno

Ore previste: 6

Conoscenze: le principali intolleranze alimentari e le allergie alimentari e le relative implicazioni dietetiche.

Abilità: predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.

Codice: M5-T-Pro-Eno

Ore previste: 4

Conoscenze: la relazione tra alimentazione e tumori ed i principali disturbi alimentari.

Abilità: predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Data ultima revisione: 28/09/2022