Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI – GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

CURRICOLO VERTICALE
SCIENZE DEGLI ALIMENTI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
a.s. 2021/22

Asse scientifico - tecnologico

1. COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA EUROPEE	Classe				
Da acquisire trasversalmente ai quattro assi culturali	1^	2^	3^	4^	5^
Competenze alfabetiche-funzionali					
Abilità di comunicare efficacemente in forma sia orale che scritta utilizzando informazioni e fonti in maniera critica eresponsabile e di relazionarsi con gli altri in modo opportuno e creativo	X	X	X	X	X
Competenza multilinguistica					
Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare sia in forma orale che scritta anche in una dimensione interculturale					
Competenze matematiche e competenze in scienze, tecnologie e ingegneria					
Capacità di interpretare e usare le conoscenze e le metodologie (formule, grafici, carte, diagrammi, strumenti dilaboratorio, etc.) per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane	X	X	X	X	X
Capacità di usare l'insieme delle conoscenze, di osservare e di sperimentare per identificare le problematiche e trarre conclusioni basate su fatti empirici e per dare risposta ai bisogni degli esseri umani		X	X	X	X
Competenze digitali					
Capacità di utilizzare le tecnologie digitali con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavoraree partecipare alla società					
Competenze personali, sociali e capacità di imparare ad imparare					
Capacità di individuare le proprie abilità, di concentrarsi, di gestire la complessità, di riflettere criticamente, di prendere decisioni e di gestire l'incertezza			X	X	X
Capacità di lavorare in maniera sia collaborativa che autonoma, di cercare sostegno quando opportuno, di saperorganizzare, valutare e condividere quanto appreso	X	X	X	X	X
Competenze in materia di cittadinanza					
Capacità di agire attraverso una partecipazione attiva e responsabile nel rispetto degli altri e dei principi fondanti la società civile	X	X	X	X	X
Competenza imprenditoriale					
Capacità di agire su idee e opportunità attraverso creatività, iniziativa, pensiero critico e strategico				X	X
Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale					
Capacità di porsi con un atteggiamento aperto nei confronti delle diverse manifestazioni culturali ed artistiche (musica, arti dello spettacolo, letteratura e arti figurative) e capacità di impegnarsi nei processi creativi. Avere laconsapevolezza del patrimonio culturale locale, nazionale ed europeo e della sua collocazione nel mondo	X	X	X	X	X

Le competenze saranno valutate nell'ambito delle diverse attività formative (UDA, ASL, attività progettuale, uscita didattica, viaggio di istruzione, attività di didattica laboratoriale, incontro con esperti, ecc..) attraverso le apposite griglie approvate.

QUADRO SINOTTICO DELLE COMPETENZE SCIENZA DEGLI ALIMENTI-AREA INDIRIZZO BIENNIO				
AREA INDIRIZZO Reg 92/2018 Asse scientifico-tecnologico professionalizzante	**AREA INDIRIZZO TRAGUARDI INTERMEDI BIENNIO LINEE GUIDA 2019**	**CONOSCENZE**	**ABILITA' MINIME**	**Eventuali accordi competenze insegnamenti dell'area generale allegato 1 Reg 92/2018**
Competenza n. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,	Applicare tecniche di base di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e	Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione	Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi	IGIENE PRINCIPI NUTRITIVI DIETA EQUILIBRATA

promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione			CONSERVAZIONE COTTURA
Competenza n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità di sviluppo della cultura dell'innovazione	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.	Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.	Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base	IGIENE CONSERVAZIONE
Competenza n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto super visione.	Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.	Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature	IGIENE CONSERVAZIONE
Competenza n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini di vita sostenibili e equilibrati	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi, in contesti strutturati e sotto super visione.	Elementi di enogastronomia regionale e nazionale Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestiemnto di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	PRINCIPI NUTRITIVI ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA DIETOTERAPIA COTTURA ETICHETTATURA
Competenza in uscita n° 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.	Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria	PRINCIPI NUTRITIVI COTTURA ETICHETTATURA
Competenza n°6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.	Il rapporto tra alimentazione, cultura e società.	Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture	ALIMENTAZIONE TRA CULTURA, SOCIETA' E MESSAGGI PUBBLICITARI
Competenza in uscita n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.	Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine. Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale	Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.	PRINCIPI NUTRITIVI ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA DIETOTERAPIA COTTURA ETICHETTATURA
Competenza in uscita n° 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.	La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione. Marchio biologico	Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione.	ALIMENTAZIONE TRA CULTURA, SOCIETA' E MESSAGGI PUBBLICITARI COTTURA ETICHETTATURA

1. ARTICOLAZIONE DEL CURRICOLO VERTICALE

Il Dipartimento stabilisce gli standard obbligatori in cui sono articolate le seguenti competenze

RISULTATI DI APPRENDIMENTO BIENNIO INTEGRATO

I ANNO	Competenze	Abilità	Conoscenze	AREA TEMATICA: SANA ALIMENTAZIONE
1 e 2 trimestre	-Saper individuare il rischio di contaminazioni alimentari in determinate condizioni ambientali -Saper adottare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti -Saper riconoscere possibili pratiche inadeguate in maniere di igiene professionale e proporre le appropriate azionicorrettive -Saper interpretare e/ocostruire un grafico su datidisponibili	-Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. -Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico -Saper individuare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti -Mantenere un livello di igiene adeguato nell'ambiente di lavoro -Essere in grado di interpretare documenti e tabelle relative al piano di autocontrollo igienico nelsistema HACCP	-Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia e igiene professionale. -Conoscere I rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti e sapere quali sono i princpali contaminanti. -Classificare i microrganismi in base alla loro struttura, utilità e alle condizioni di sviluppo -Descrivere i principali batteri responsabili di infezioni, tossinfezioni e intossicazioni alimentari. -Conoscere I requisiti igienico-sanitari degli ambienti dove si manipolano gli alimenti e le attrezzature -Sicurezza e salute negli ambienti di lavoro -Conoscere i fondamenti del sistemaHACCP.	**UDA 1: Sono ciò che mangio** **Comprendere le differenze nutrizionali degli alimenti e comporre un menù giornaliero sano, equilibrato ed ecosostenibile**

COMPETENZE AREA INDIRIZZO RE 92/2018/Linee Guida 2019

CI2: Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.
CI3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto super visione.
Conoscenze:
CI2 Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.
CI3 Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.
Abilità:
CI2 Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base
CI3 Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare **CI3** Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura ela conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature

COMPETENZE AREA GENERALE/COMUNE RE 92/2018/Linee Guida 2019

-CC1:Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
-**CC2:**Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
-**CC7**:Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le normein materia di sicurezza e privacy
-**CC8:** Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
-**CC11**: Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.

	Competenze	Abilità	Conoscenze	AREA TEMATICA: ALIMENTAZIONE E TURISMO
I ANNO 3 trimestre	-Saper riconoscere quali fabbisogni deve soddisfare l'organismo umano attraverso l'alimentazione -Saper riconoscere le conseguenze che un consumo inadeguato di macro e micronutrienti può avere per la salute	-Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale -Saper illustrare le fonti alimentari dei macro e micronutrienti -Saper classificare i principi nutritivi da un punto di vista merceologico, funzionale ed importanza nella dieta.	-Concetti di chimica degli alimenti -Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno.	**UDA 2: Oro blu** **L'importanza dell'acqua come alimento e patrimonio termale dell' isola di Ischia**

COMPETENZE AREA INDIRIZZO RE 92/2018/Linee Guida 2019

-CI1: Applicare tecniche di base di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione
-CI2: Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.
-CI3: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto super visione.
-CI4: Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi, in contesti strutturati e sotto super visione.
-CI5: pplicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
CONOSCENZE
CI1 Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.

COMPETENZE AREA GENERALE/COMUNE RE 92/2018/Linee Guida 2019

CC1: Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
CC2:Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le normein materia di sicurezza e privacy
CC7:Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nelrispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
CC8: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
CC11: Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.

CI3 Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia

1. ARTICOLAZIONE DEL CURRICOLO VERTICALE

Il Dipartimento stabilisce gli standard obbligatori in cui sono articolate le seguenti competenze

RISULTATI DI APPRENDIMENTO BIENNIO INTEGRATO

II ANNO	Competenze	Abilità	Conoscenze	AREA TEMATICA: ALIMENTAZIONE SALUTE
II ANNO 1 e 2 trimestre	-Effettuare calcoli di ripartizione dell'energia e dei macronutrienti sulla base dei fabbisogni nutrizionali -Valutare il peso corporeo di una persona utilizzando formule e tabelle. -Saper mettere in relazione le ripercussioni sulla salute di diete monotone o sbilanciate Nella prevenzione delle più comuni malattie cronico- degenerative e cardio-vascolari -Illustrare gli aspetti che deve avere una dieta per essere equilibrata e adatta alle variefasi di età e condizioni fisiologiche	Interpretare dati e documenti utilizzatiin campo alimentare Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione conla salute -Saper orientare i propri consumi alimenatri in modo consapevole ripettando i criteri di una dieta equilibrata ed ecosostenibile. -Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare --Indicare criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute	-Metabolismo e bioenergetica -Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, alimentazione equilibrata e malnutrizioni -Diete e stili alimentari. -Descrivere le caratteristiche della piramide alimentare della Dieta Mediterranea e la valenza culturale dei prodotti tipici -Le nuove Linee Guida per una sana alimentazione -I NUOVI LARN Alimentazione ed ecosostenibiltà alimentare -Lo spreco alimentare/riciclo degli imballaggi -La doppia piramide aimentare/ambientale	**UDA 1: Penso ciò che mangio** **Consapevolezza dei benefici di una sana alimentazione per il nostro corpo e l'ambiente**

COMPETENZE AREA INDIRIZZO RE 92/2018/Linee Guida 2019

CI1:Applicare tecniche di base di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione
CI3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto super visione.
CI4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi, in contesti strutturati e sotto super visione.
CI5 Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e dipanificazione in contesti strutturati e noti.

CONOSCENZE

CI1 Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.
CI3 Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente Tecniche di base di conservazione degli alimenti
CI4 Elementi di enogastronomia regionale
CI5 Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie primein riferimento all'arte bianca. Principi di base di scienze e tecnologie alimentari **ABILITA'**
CI1 Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi
CI3 Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare
CI4 Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizimenù nella corretta sequenza
CI5 Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria
CI5 Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio

COMPETENZE AREA GENERALE/COMUNE/Linee Guida 2019

CC1: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale CC2-Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomenie concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
CC7: Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
CC8: Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambitodella vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le normein materia di sicurezza e privacy
CC11:Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità dellapersona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.

	Competenze	Abilità	Conoscenze	AREA TEMATICA: RISORSE IDRICHE E UTILIZZO
II ANNO 3 trimestre	-Saper leggere ed interpretare correttamente un'etichetta alimentare. -Sapere confrontare prodotti alimentari analoghi attraverso la lettura delle loro etichette -Sapere analizzare un messaggio pubblicitario individuandone gli elementi informativi e gli elementi suggestivi	-Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente -Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale -Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare -Individuare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento -Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento -Individuare confezioni imballaggi a norma	-Classificazione degli alimenti e di alcune bevande -Ruolo dell'educazione alimentare. -Conoscere le norme legislative relative all'etichettatura alimentare -Conoscere le informazioni obbligatorie, non obbligatorie e nutrizionali riportate nelle etichette dei prodotti alimentari -Etichette e confezioni alimentari -Comunicazione pubblicitari e marketing	**UDA 2: Acqua in bocca** **Spreco, inquinamento delle falde acquifere, accaparramento delle sorgenti (water grabbing)**

COMPETENZE AREA INDIRIZZO RE 92/2018/Linee Guida 2019

- **CI4** Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi, in contesti strutturati e sotto super visione.
- **CI3**Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto super visione.
-**CI7** Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici eculturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti

CONOSCENZE

-CI3: Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la puliziadell'ambiente Tecniche di base di conservazione degli alimenti
-CI4: Elementi di enogastronomia regionale
-CI7: Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.

ABILITA'

-CI3: Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare
-CI4: Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizimenù nella corretta sequenza
-CI7: individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità

COMPETENZE AREA GENERALE/COMUNE/Linee Guida 2019

-CC1:Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale **CC2**:Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
-CC7: Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
-CC8: Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy
-CC11:Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.

1. ARTICOLAZIONE DEL CURRICOLO VERTICALE

Il Dipartimento stabilisce gli standard obbligatori in cui sono articolate le seguenti competenze

classe	Competenze	Abilità	Conoscenze	AREA TEMATICA: Alimentazione, turismo ed ecosostenibilità
TERZA ENOGASTRONOMIA	-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delletecniche negli specifici campi professionali. -Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. -Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazionea specifiche necessità dietologiche. -Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenzedi filiera. -Applicare le normative vigentiin fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	• Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. • Distinguere le differenze concettuali tra gastronomiae scienza dell'alimentazione. • Distinguere le differenze concettuali tra alimentazione e nutrizione. • Riconoscere che cosa sono i principi alimentari e la loro suddivisione. • Interpretare i grafici relativi alla dinamica delle popolazioni con la disponibilità di cibo. • Valutare il problema delle carenze e degli squilibri alimentari nel mondo. • Riconoscere le sigle dei principali Enti nazionali ed internazionali che si occupano di alimentazione. • Essere in grado di classificare secondo criteridefiniti gli alimenti tra loro. • Elaborare la distribuzione dei macronutrienti in una dieta equilibrata. • Riconoscere i punti di forza edi debolezza delle varie tipologie dietetiche. • Individuare la rintracciabilità di un alimento. • Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e distinguere le frodi alimentari. • Valutare l'apporto nutrizionalee calorico di uno o più alimenti. • Saper individuare le giuste tecniche di conservazione per ogni singolo alimento. • Descrivere le fasi di produzione e trasformazione degli alimenti. • Saper valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi legati al consumo degli alimenti. • Riconoscere le principali frodi alimentari. • Saper fare un calcolo caloricoe nutrizionale e interpretareil valore nutritivo degli alimenti.	**1. CONOSCERE LA STORIA E LA CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE** • Conoscere la storia della gastronomia e dell'alimentazione. • Conoscere i principi alimentari. • Alimentazione e nutrizione. • Conoscere gli aspetti principali del metabolismo. • Conoscere le dinamiche che influenzano lo sviluppo di una popolazione in base alle risorse alimentari disponibili.. • Conoscere le problematicheda carenze, eccessi e squilibri alimentari • **2. ALIMENTAZIONE E RISTORAZIONE** • Conoscere le classificazione degli alimenti. • Conoscere la ripartizione calorica di una dieta equilibrata. • Conoscere le principali tipologie dietetiche. • Conoscere cibi di qualità e filiera alimentare dei prodotti. • Conoscere le frodi alimentari. **2. GLI ALIMENTI:** Conoscere gli aspetti storici, la struttura e la composizione, le caratteristiche nutritive, la classificazione, le fasi di produzione, la lavorazione e la conservazione dei seguenti alimenti: • Cereali e derivati • Ortaggi e frutta • Legumi, spezie, erbe aromatiche e funghi • Latte e derivati • Carne pesce e uova • Oli e grassi.	**UDA 1 :Imprenditori in progress** **Creare un festival enogastronomico in occasione di Procida capitale della cultura 2022** **UDA 2: Acqua, sostenibilità e sicurezza** **Sensibilizzare al rispetto delle risorse e dell'ambiente limitandone lo spreco e l'inquinamento**

TERZA PASTICCERIA	-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie edelle tecniche negli specifici campi professionali. -Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture economiche, sociali, culturalie le trasformazioni intervenute nel tempo. -Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazionea specifiche necessità dietologiche. -Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali.	• Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. • Conoscere l'evoluzione della pasticceria nella storia. • Distinguere le differenze concettuali tra alimentazione e nutrizione. • Riconoscere che cosa sono i principi alimentari e la loro suddivisione. • Valutare il problema delle carenze e degli squilibri alimentari nel mondo. • Riconoscere le sigle dei principali Enti nazionali ed internazionali che si occupano di alimentazione. • Saper individuare i microrganismi e le contaminazioni biologiche degli alimenti. • Conoscere le principali famiglie di batteri e muffe diinteresse alimentare. • Conoscere le modalità di contaminazione e prevenzione. • Conoscere le procedure di autocontrollo, le norme igieniche del personale, dei locali e degli alimenti. • Saper applicare i procedimenti di pulizia delleattrezzature. • Conoscere le norme igieniche della produzione e della distribuzione. • Saper prevenire gli infortuni. • Essere in grado di classificare secondo criteridefiniti gli alimenti tra loro. • Elaborare la distribuzione dei macronutrienti in una dieta equilibrata. • Riconoscere i punti di forza edi debolezza delle varie tipologie dietetiche. • Individuare la rintracciabilità di un alimento. • Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e distinguere le frodi alimentari. • Valutare l'apporto nutrizionalee calorico di uno o più alimenti. • Saper individuare le giuste tecniche di conservazione per ogni singolo alimento. • Descrivere le fasi di produzione e trasformazione degli alimenti. • Saper valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi	**1. CONOSCERE LA STORIA DELLA PASTICCERIA** • Conoscere le origini della pasticceria • Comprendere l'importanza degli ingredienti di base che vengono usati ancoraoggi. • Conoscere i principi alimentari. • Alimentazione e nutrizione. • Conoscere gli aspetti principali del metabolismo. • Conoscere le dinamiche che influenzano lo sviluppo di una popolazione in base alle risorse alimentari disponibili. • Pasticceria regionale italiana: Regione Marche. Conoscere le problematicheda carenze, eccessi e squilibri alimentari. **2. IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE** • Microrganismi e contaminazioni biologiche degli alimenti. • Principali famiglie di batterie muffe di interesse alimentare. • Modalità di contaminazionee prevenzione. • Norme di igiene professionale. • Sicurezza alimentare, HACCP. **2. ALIMENTAZIONE E PASTICCERIA** • Conoscere le classificazione degli alimenti. • Conoscere la ripartizione calorica di una dieta equilibrata. • Conoscere le principali tipologie dietetiche. • Conoscere cibi di qualità e filiera alimentare dei prodotti. • Conoscere le frodi alimentari. **3. GLI ALIMENTI:** Conoscere gli aspetti storici, la struttura e la composizione, le caratteristiche nutritive, la classificazione, le fasi di produzione, la lavorazione e la conservazione dei seguenti alimenti: • Cereali e derivati • Frutta • Latte e derivati. • Oli e grassi. • Zucchero, miele e dolcificanti di sintesi. • Conserve dolci • Spezie, erbe aromatiche.	**UDA 1: Imprenditori in progress** **Creare un festival enogastronomico in occasione di Procida capitale della cultura 2022** **UDA 2: Acqua, sostenibilità e sicurezza** **Sensibilizzare al rispetto delle risorse e dell'ambiente limitandone lo spreco e l'inquinamento**

		legati al consumo degli alimenti. • Riconoscere le principali frodi alimentari. • Saper fare un calcolo caloricoe nutrizionale e interpretareil valore nutritivo degli alimenti.	• Uova • Oli e grassi. • Bagne e aromi alcolici. • Bevande analcoliche: succhidi frutta. • Cioccolato. • Agenti lievitanti.	
TERZA SALA E VENDITA	-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali. -Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. -Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazionea specifiche necessità dietologiche. -Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenzedi filiera. -Applicare le normative vigentiin fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	• Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. • Distinguere le differenze concettuali tra gastronomiae scienza dell'alimentazione. • Distinguere le differenze concettuali tra alimentazione e nutrizione. • Riconoscere che cosa sono i principi alimentari e la loro suddivisione. • Interpretare i grafici relativi alla dinamica delle popolazioni con la disponibilità di cibo. • Valutare il problema delle carenze e degli squilibri alimentari nel mondo. • Riconoscere le sigle dei principali Enti nazionali ed internazionali che si occupano di alimentazione. • Essere in grado di classificare secondo criteridefiniti gli alimenti tra loro. • Elaborare la distribuzione dei macronutrienti in una dieta equilibrata. • Riconoscere i punti di forza edi debolezza delle varie tipologie dietetiche. • Individuare la rintracciabilità di un alimento. • Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e distinguere le frodi alimentari. • Valutare l'apporto nutrizionalee calorico di uno o più alimenti.' • Saper individuare le giuste tecniche di conservazione per ogni singolo alimento. • Descrivere le fasi di produzione e trasformazione degli alimenti. • Saper valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi legati al consumo degli alimenti. • Riconoscere le principali frodi alimentari. • Saper fare un calcolo calorico e nutrizionale e interpretare il valore nutritivo degli alimenti.	CONOSCERE LA STORIA E LA CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE • Conoscere la storia della gastronomia e dell'alimentazione. • Conoscere i principi alimentari. • Alimentazione e nutrizione. • Conoscere gli aspetti principali del metabolismo. • Conoscere le dinamiche che influenzano lo sviluppo di una popolazione in base alle risorse alimentari disponibili.. • Conoscere le problematicheda carenze, eccessi e squilibri alimentari. 2. ALIMENTAZIONE E RISTORAZIONE • Conoscere le classificazione degli alimenti. • Conoscere la ripartizione calorica di una dieta equilibrata. • Conoscere le principali tipologie dietetiche. • Conoscere cibi di qualità e filiera alimentare dei prodotti. • Conoscere le frodi alimentari. 3. GLI ALIMENTI E LE BEVANDE Conoscere gli aspetti storici, la struttura e la composizione, le caratteristiche nutritive, la classificazione, le fasi di produzione, la lavorazione e la conservazione dei seguenti alimenti: • Bevande alcoliche • Bevande analcoliche • Cereali e derivati • Ortaggi e frutta • Legumi, spezie, erbe aromatiche e funghi • Latte e derivati • Carne, pesce e uova. • Oli e grassi.	**UDA 1 :Imprenditori in progress** **Creare un festival enogastronomico in occasione di Procida capitale della cultura 2022** **UDA 2: Acqua, sostenibilità e sicurezza** **Sensibilizzare al rispetto delle risorse e dell'ambiente limitandone lo spreco e l'inquinamento**

1. ARTICOLAZIONE DEL CURRICOLO VERTICALE				
Il Dipartimento stabilisce gli standard obbligatori in cui sono articolate le seguenti competenze				
classe	**Competenze**	**Abilità**	**Conoscenze**	**MODULI DISCIPLINARI**
TERZA ACCOGLIENZA TURISTICA 1e2trimetre	-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie edelle tecniche negli specifici campi professionali. -Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. -Saper individuare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenzedi filiera. -Applicare le normative vigentiin fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	• Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. • Distinguere le differenze concettuali tra gastronomiae scienza dell'alimentazione. • Distinguere le differenze concettuali tra alimentazione e nutrizione. • Valutare il problema delle carenze e degli squilibri alimentari nel mondo. • Riconoscere le sigle dei principali Enti nazionali ed internazionali che si occupano di alimentazione. • Essere in grado di classificare secondo criteridefiniti gli alimenti tra loro. • Elaborare la distribuzione dei macronutrienti in una dieta equilibrata. • Riconoscere i punti di forza edi debolezza delle varie tipologie dietetiche. • Individuare la rintracciabilità di un alimento. • Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e distinguere le frodi alimentari. • Valutare l'apporto nutrizionalee calorico di uno o più alimenti. • Saper individuare le giuste tecniche di conservazione per ogni singolo alimento. • Descrivere le fasi di produzione e trasformazione degli alimenti. • Saper valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi legati al consumo degli alimenti. • Riconoscere le principali frodi alimentari.	1. CONOSCERE LA STORIA E LA CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE • Conoscere la storia della gastronomia e dell'alimentazione. • Conoscere i principi alimentari. • Alimentazione e nutrizione. • Conoscere le dinamiche che influenzano lo sviluppo di una popolazione in base alle risorse alimentari disponibili.. 2. TURISMO E MILLENNIALS, NUOVE FRONTIERE DEI VIAGGI • Classificazione generazionale dei turistica • Richieste ed offerte turistiche in base alla generazione • Turismo esperenziale • Turismo ed ecosostenibilità, le nuove esigenze del turismo etico • Turismo enogastronomico ed i social: food blogger, food writers, travel foodie e influencer 3. ENOGASTRONOMIA CAMPANA • Conoscere i prodotti tipici della Campania e la loro storia • Conoscere i patrimoni dell'UNESCO in Campania. • Geografia del turismo enogastronomico • Analisi statistica ed evoluzione del turismo enogastronomico. • Campania e flusso turistico. • Conoscere gli aspetti geoclimatici del territorio campano • Campania e popolazioni. • Campania e nuovi itinerari enogastronomici. 4. ALIMENTAZIONE E RISTORAZIONE • Conoscere le principali tipologie dietetiche: in	**UDA 1 :Imprenditori in progress** **Creare un festival enogastronomico in occasione di Procida capitale della cultura 2022** **UDA 2: Acqua, sostenibilità e sicurezza** **Sensibilizzare al rispetto delle risorse e dell'ambiente limitandone lo spreco e l'inquinamento**

			base alle religiose, di tendenza ed esclusione (allergia e intolleranza) • Conoscere cibi di qualità e filiera alimentare dei prodotti campani • Conoscere le frodi alimentari dei prodotti campani	

QUARTA PASTICCERIA 1e2trimestre	-Valutare le caratteristiche organolettiche dei prodotti dolciari. -Valutare l'aspetto nutrizionale diun piatto. -Individuare i migliori sistemi di conservazione per i diversi alimenti -Valorizzare e promuovere le tradizioni e nazionali individuando le nuove tendenzedi filiera. -Applicare le normative vigentiin fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. -Valutare le variazioni organolettiche degli alimenti in seguito alla cottura e in seguito all'applicazione dei diversi sistemi di conservazione	• Utilizzare correttamente il linguaggio specifico della disciplina • Conoscere ed interpretare i L.A.R.N • Conoscere i criteri per valorizzare un prodotto enogastronomico • Riconoscere le principali risorse enogastronomiche delterritorio • Saper elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totaledi un alimento • Distinguere i prodotti certificatie riconoscere la loro identità dalla lettura della etichetta alimentare • Saper effettuare un'analisi sensoriale e merceologica diun alimento • Conoscere le caratteristiche chimiche dei principi nutritivi • Conoscere le principali fonti alimentari dei principi nutritivi • Conoscere le classificazioni relative ai principi nutritivi e comprenderne i criteri • Conoscere le funzioni dei principi nutritivi nell'organismoe i relativi fabbisogni • Conoscere la digestione e l'assorbimento dei principi nutritivi • Conoscere le principali trasformazioni fisico-chimiche che intervengono nei vari sistemi di cottura degli alimenti e la loro influenza sulrispettivo valore nutrizionale • Comprendere l'importanza di una corretta conservazione degli alimenti ai fini di una sicurezza alimentare • Comprendere la rilevanza delle mild technolgies nel modello alimentare attuale • Saper indicare un metodo di conservazione adeguato per tipo merceologico di alimento. Conoscere i punti fondamentali sui quali si basa la sicurezza alimentare	RISORSE ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO Risorse enogastronomiche del territorio Prodotti enogastronomici QUALITA' ALIMENTARE E VALUTAZIONE SENSORIALE DEL CIBO Qualità totale, percepita e reale degli alimenti Certificazione della qualità dei prodotti tipici e biologici legati al territorio Sistema di tracciabilità e rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti alimentari Valutazione sensoriale del cibo ed elementi dell'analisi sensoriale ARTE BIANCA E PRODOTTI LIEVITATI I cereali, caratteristiche nutrizionali, molitura. Sfarinati: le farine. Proprietà reologiche. Prodotti lievitati: pane e prodotti da forno. PRINCIPI NUTRITIVI I glucidi: funzioni e classificazione. Monosaccaridi: proprietà chimiche, derivati dei monosaccaridi. Oligosaccaridi. Polisaccaridi di riserva, strutturali e complessi. Bisogni nutrizionali e livelli raccomandati di assunzione. Indice glicemico degli alimenti. Digestione e assorbimento I lipidi. Generalità, funzioni biologiche e classificazione. Gliceridi, cere e steridi. Fosfolipidi e glicolipidi. Lipidi con attività biologiche specifiche. Bisogni nutrizionali e livelli raccomandati di assunzione. Digestione e assorbimento I protidi: composizione chimica e funzioni. Classificazione. Aminoacidi. Struttura delle proteine. Bisogni nutrizionali e livelli raccomandati di assunzione. Digestione e assorbimento Le vitamine: classificazione e funzione specifica di ciascuna di esse. L'acqua: proprietà fisico-chimiche. L'acqua negli alimenti. L'acqua nell'organismo umano. I minerali: generalità e	**UDA 1 :Imprenditori in progress** **Creare un festival enogastronomico in occasione di Procida capitale della cultura 2022** **UDA 2: Acqua, sostenibilità e sicurezza** **Sensibilizzare al rispetto delle risorse e dell'ambiente limitandone lo spreco e l'inquinamento**

		• Conoscere le cause di alterazione degli alimenti • Comprendere l'importanza dell'igiene nella prevenzione delle malattie trasmesse con glialimenti • Conoscere i principali organismi ufficiali incaricati della sorveglianza e del controllo dei prodotti alimentari • Comprendere l'importanza delle nuove tecnologie di conservazione e cottura degli alimenti	classificazione. Funzioni specifiche e fabbisogni di ciascuno di essi. La fibra: composizione chimica e importanza nutrizionale. Fonti dietetiche. COTTURA DEGLI ALIMENTI Cottura degli alimenti: trasformazioni fisico-chimiche. Idrolisi e perossidazione dei lipidi, punto di fumo. Caramellizzazione. Reazione di Maillard. Denaturazione proteica, imbrunimento, perdita di vitamine e sali minerali. Formazione di sostanze cancerogene. Inattivazione di sostanze dannose. Le perdite di viamine e Sali minerali. CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI Classificazione delle tecniche di conservazione Uso del freddo: refrigerazione, refrigerazione in atmosfera controllata e modificata, congelamento, surgelamento, sistema cryovac. Uso del calore: pastorizzazione, sterilizzazione, conservazione mediante sottrazione di acqua: concentrazione, essiccamento e liofilizzazione. Uso delle radiazioni.Affumicamento. Fermentazione Conservazione con sostanze chimiche naturali: sale, zucchero, olio aceto alcol etilico. Conservazione con additivi chimici ETICHETTATURA Etichette alimentari e nutrizionali. Aspetti delle normative. Indicazioni obbligatorie delle etichettealimentari. Claim ed altre informazioni di marketing MICROBIOLOGIA (lezioni pratiche e di laboratorio) Classificazione dei microrganismi. Agenti responsabili delle principali contaminazioni dei prodotti dolciari Malattie e alterazioni dei prodotti dolciari e delle materie prime. Norme igieniche del personale e dei locali/attrezzature dipasticceria. Prassi igienica nelle diverse fasi di lavorazione dei prodotti dolciari. Attrezzature di laboratorio dimicrobiologia. Analisi microbiologica deglialimenti (latte, burro, uova). Controllo di sterilità, valutazione	

			qualitative e quantitative. Ricerca dei coliformi, Staphilococcus Aureus, Salmonella, conta mcrobica a 22 e a 36°C. Controllo microbiologico delle superfici e dell'aria. Microbiologia del cavo orale. Valutazione dell'attività antimicro-bica, determinazione efficacia dei disinfettanti.	

1. ARTICOLAZIONE DEL CURRICOLO VERTICALE

Il Dipartimento stabilisce gli standard obbligatori in cui sono articolate le seguenti competenze

classe	Competenze	Abilità	Conoscenze	MODULI DISCIPLINARI
QUARTE ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA	-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie edelle tecniche negli specifici campi professionali. -Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. -Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazionea specifiche necessità dietologiche. -Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. -Valorizzare e promuovere le tradizioni e nazionali individuando le nuove tendenzedi filiera. -Applicare le normative vigentiin fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	• Utilizzare correttamente il linguaggio specifico della disciplina • Conoscere ed interpretare i L.A.R.N • Conoscere i criteri per valorizzare un prodotto enogastronomico • Riconoscere le principali risorse enogastronomiche delterritorio • Saper elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totaledi un alimento • Distinguere i prodotti certificatie riconoscere la loro identità dalla lettura della etichetta alimentare • Saper effettuare un'analisi sensoriale e merceologica diun alimento • Conoscere le caratteristiche chimiche dei principi nutritivi • Conoscere le principali fonti alimentari dei principi nutritivi • Conoscere le classificazioni relative ai principi nutritivi e comprenderne i criteri • Conoscere le funzioni dei principi nutritivi nell'organismoe i relativi fabbisogni • Conoscere la digestione e l'assorbimento dei principi nutritivi • Conoscere le principali tecniche di cottura degli alimenti • Conoscere le principali trasformazioni fisico-chimiche che intervengono nei vari sistemi di cottura degli alimenti e la loro influenza sul rispettivo valore nutrizionale	RISORSE ENOGASTRONOMICHE DE LTERRITORIO Risorse enogastronomiche del territorio Prodotti enogastronomici QUALITA' ALIMENTARE E VALUTAZIONE SENSORIALE DEL CIBO Qualità totale, percepita e reale degli alimenti Certificazione della qualità dei prodotti tipici e biologici legati al territorio Sistema di tracciabilità e rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti alimentari Valutazione sensoriale del cibo ed elementi dell'analisi sensoriale PRINCIPI NUTRITIVI I glucidi: funzioni e classificazione. Monosaccaridi: proprietà chimiche, derivati dei monosaccaridi. Oligosaccaridi. Polisaccaridi di riserva, strutturali e complessi. Bisogni nutrizionali e livelli raccomandati di assunzione. Indice glicemico degli alimenti. Digestionee assorbimento I lipidi. Generalità, funzioni biologiche e classificazione. Gliceridi, cere e steridi. Fosfolipidi e glicolipidi. Lipidi con attività biologiche specifiche. Bisogni nutrizionali e livelli raccomandati di assunzione. Digestione e assorbimento I protidi: composizione chimica e funzioni. Classificazione. Aminoacidi. Struttura delle proteine. Bisogni nutrizionali e	**UDA 1 :Imprenditori in progress** ***Creare un festival enogastronomico in occasione di Procida capitale della cultura 2022*** **UDA 2: Acqua, sostenibilità e sicurezza** **Sensibilizzare al rispetto delle risorse e dell'ambiente limitandone lo spreco e l'inquinamento**

		• Comprendere l'importanza di una corretta conservazione degli alimenti ai fini di una sicurezza alimentare • Comprendere la rilevanza delle mild technolgies nel modello alimentare attuale • Saper indicare un metodo di conservazione adeguato pertipo merceologico di alimento	livelli raccomandati di assunzione. Digestione e assorbimento Le vitamine: classificazione e funzione specifica di ciascuna di esse. L'acqua: proprietà fisico-chimiche. L'acqua negli alimenti. L'acqua nell'organismo umano. I minerali: generalità e classificazione. Funzioni specifiche e fabbisogni di ciascuno di essi. La fibra: composizione chimica e importanza nutrizionale. Fonti dietetiche. COTTURA DEGLI ALIMENTI La trasmissione del calore. Tecniche di cottura. Arrostimento.Frittura. Bollitura. Cottura a vapore.Cottura in umido. Cottura nel fornoa microonde. Cottura sottovuoto. Estrusione – cottura. Cottura degli alimenti: trasformazioni fisico-chimiche. Idrolisi e perossidazione dei lipidi, punto di fumo. Caramellizzazione. Reazione di Maillard. Denaturazione proteica, imbrunimento, perdita di vitamine e sali minerali. Formazione di sostanze cancerogene. Inattivazione di sostanze dannose. CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI Classificazione delle tecniche di conservazione Uso del freddo: refrigerazione, refrigerazione in atmosfera controllata e modificata, congelamento, surgelamento, sistema cryovac. Uso del calore: pastorizzazione, sterilizzazione, conservazione mediante sottrazione di acqua: concentrazione, essiccamento e liofilizzazione. Uso delle radiazioni.Affumicamento. Fermentazione Conservazione con sostanze chimiche naturali: sale, zucchero, olio aceto alcol etilico. Conservazione con additivi chimici	
QUARTA ACCOG	-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie edelle tecniche negli specifici campi professionali. -Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel	• Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico • Conoscere ed interpretare i L.A.R.N • Conoscere i criteri per valorizzare un prodotto enogastronomico. • Riconoscere le principali risorse enogastronomiche territoriali e nazionali.	1. RISORSE ENOGASTRONOMICHE TERRITORIALI E NAZIONALI • Enogastronomia delle regioni italiane • Mappe delle specialità enogastronomiche regionali • Paesaggi e itinerari enogastronomicicaratteristici di ciascuna Regione.	**UDA 1 :Imprenditori in progress** **Creare un festival enogastronomico in occasione di Procida capitale della cultura 2022** **UDA 2: Acqua, sostenibilità e sicurezza** **Sensibilizzare al rispetto delle risorse e dell'ambiente limitandone lo spreco e l'inquinamento**

LIENZA TURISTICA	tempo. -Saper individuare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenzedi filiera. -Applicare le normative vigentiin fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. -Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico- alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turisticiper valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.	• Descrivere la geografia essenziale delle regioni italiane. • Elencare i prodotti tipici del territorio regionale. • Comprendere il rapporto tra risorse alimentari naturali e tradizioni gastronomiche. • Saper progettare un percorso enogastronomico che valorizzi turisticamente la tradizione regionale. • Saper elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totaledi un alimento • Distinguere i prodotti certificatie riconoscere la loro identità dalla lettura della etichetta alimentare. • Identificare gli elementi di tracciabilità del prodotto. • Valutazione sensoriale del cibo ed elementi dell'analisi sensoriale. • Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche. • Conoscere le principali causedi contaminazione degli alimenti e le possibili conseguenze sulla salute umana derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti. • Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti ele caratteristiche delle principali tossinfezioni e parassitosi. • Individuare gli additivi e la loro funzione dalla lettura delle etichette alimentari • Indicare possibili mezzi di prevenzione delle contaminazioni.	2.. QUALITA' ALIMENTARE ED ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI • Qualità totale, percepitae reale degli alimenti • Certificazione della qualità dei prodotti tipicie biologici legati al territorio • Sistema di tracciabilitàe rintracciabilità e etichettatura dei prodotti alimentari • Valutazione sensoriale del cibo ed elementi dell'analisi sensoriale 3. TUTELA DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE IN SEGUITO ALLA PANDEMIA DI COVID19 • Normativa nazionale • Normativa regionale • Regolamento Federalberghi campano • Come rassicurare il cliente sul sito web della struttura recettiva e sui social 4. TURISMO ENOGASTRONOMICO • Principali flussi turistici regionali in base alla generazione e nazionalità, variazioni nel tempo • Nuove località turistiche scelte per sostenibilità e rispetto della natura. • Certificazioni e marchi di garanzia per l'offerta enogastronomica ecosostenibile e a Km zero 5. NUOVE TENDENZE TURISTICHE E MILLENNIALS • Live local, piccoli borghi e itinerari per imparare la produzione di piatti tipicità • La ricerca di strutture e ristoratori ecosostenibili e di prodotti a Km zero	
QUINTA ENOGASTRONOMIA	-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie edelle tecniche negli specifici campi professionali. -Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. -Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazionea specifiche necessità dietologiche. -Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	• Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico • Conoscere le principali causedi contaminazione degli alimenti e le possibili conseguenze sulla salute umana derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti • Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti ele caratteristiche delle principali tossinfezioni e parassitosi • Riconoscere le più importanti azioni atte a prevenire le contaminazioni alimentari • Conoscere le caratteristiche generali degli additivi alimentari in base alla normativa vigente • Conoscere le principali caratteristiche delle	1. SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI • Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile; • Filiera agroalimentare; -Doppia piramide alimentare-ambientale; • Etichettatura dei prodotti alimentari; • Nuovi prodotti alimentari; • Qualità degli alimenti; • Frodi alimentari 2. I RISCHI E LASICUREZZA ALIMENTARE • Contaminazioni chimiche: fitofarmaci, policlorobifenili, metalli pesanti, sostanze cedute dai contenitori, anabolizzanti e farmaci	**UDA 1: Consapevolmente** **Creare un festival enogastronomico basato su scelte equo solidali/ Preparazione del Curriculum vitae** **UDA 2: Acqua, sostenibilità e sicurezza** **Campagna di sensibilizzazione per la riduzione degli sprechi, inquinamento e maggior rispetto delle risorse idriche.**

S A L A E V E N D I T A	-Valorizzare e promuovere le tradizioni e nazionali individuando le nuove tendenzedi filiera. -Applicare le normative vigentiin fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	biotecnologie e le loro possibili applicazioni nel campo dell'agricoltura e zootecnia • Conoscere l'importanza dei nuovi prodotti alimentari. Conoscere i punti fondamentalisui quali si basa la sicurezza alimentare • Conoscere le cause di alterazione degli alimenti • Comprendere l'importanza dell'igiene nella prevenzione delle malattie trasmesse con glialimenti • Conoscere i principali organismi ufficiali incaricati della sorveglianza e del controllo dei prodotti alimentari • Comprendere l'importanza delle nuove tecnologie di conservazione e cottura degli alimenti • Comprendere la rilevanza delle mild technolgies nel modello alimentare attuale • Conoscere le caratteristiche diuna dieta equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche • Conoscere le principali tipologie dietetiche • Conoscere le linee generali per l'elaborazione di una dieta razionale ed equilibrata per persone sane • Conoscere le diverse tipologie della ristorazione collettiva • Conoscere i principi fondamentali della dietoterapia applicata a variecondizioni patologiche • Conoscere gli aspetti caratteristici dei disturbi del comportamento alimentare • Conoscere le consuetudini alimentari nelle grandi religioni • Conoscere il significato delle proibizioni alimentari	veterinari, nitrati e nitriti. Additivi • Contaminazioni radioattive • Contaminazioni biologiche: virus, batteri lieviti e muffe, prioni, parassiti • Fattori che determinano la crescita dei microrganismi • Modalità di trasmissione dei microrganismi e sviluppo della malattia • Tossinfezioni: salmonellosi, stafilococcosi, botulismo • Infezioni batteriche: tifo, paratifo, colera. Infezionivirali: epatite A • Infestazioni: toxoplasmosi, giardiasi, teniasi, trichinosi, fasciolasi • BSE • Biotecnologie avanzate • Nuovi prodotti alimentari 3. LA SICUREZZA E IL CONTROLLO ALIMENTARE a. Fattori che determinano la crescita dei microrganismi b. Il sistema HACCP La qualità degli alimenti 4. LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE a. Dieta quantitativamente e qualitativamente equilibrata.I gruppi alimentari e la piramide alimentare. b. Alimentazione in età evolutiva. c. Alimentazione in gravidanza e nell'allattamento d. Alimentazione nella terza età. e. Alimentazione e sport. f. Alimentazione nelle collettività. g. Alcune tipologie dietetiche:la dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica e macrobiotica. h. Alimenti dietetici e integratori dietetici. i. Alimenti funzionali e innovativi. 5. LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE a. Obesità. Diabete. Malattie cardiovascolari. Alimentazione e cancro. Allergie ed intolleranze alimentari b. I disturbi del comportamento alimentare:anoressia, bulimia, disturbi alimentari non altrimenti specificati. .6. CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI E CULTURA DEL CIBO	

QUINTA PASTICCERIA	-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie edelle tecniche negli specifici campi professionali. -Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. -Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazionea specifiche necessità dietologiche. -Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. -Valorizzare e promuovere le tradizioni e nazionali individuando le nuove tendenzedi filiera. -Applicare le normative vigentiin fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	• Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico • Conoscere le principali causedi contaminazione degli alimenti e le possibili conseguenze sulla salute umana derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti • Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti ele caratteristiche delle principali tossinfezioni e parassitosi • Riconoscere le più importanti azioni atte a prevenire le contaminazioni alimentari • Conoscere le caratteristiche generali degli additivi alimentari in base alla normativa vigente • Conoscere le principali caratteristiche delle biotecnologie e le loro possibili applicazioni nel campo dell'agricoltura e zootecnia • Conoscere l'importanza dei nuovi prodotti alimentari. Conoscere i punti fondamentalisui quali si basa la sicurezza alimentare • Conoscere le cause di alterazione degli alimenti • Comprendere l'importanza dell'igiene nella prevenzione delle malattie trasmesse con glialimenti • Conoscere i principali organismi ufficiali incaricati della sorveglianza e del controllo dei prodotti alimentari • Comprendere l'importanza delle nuove tecnologie di conservazione e cottura degli alimenti • Comprendere la rilevanza delle mild technolgies nel modello alimentare attuale • Conoscere le caratteristiche diuna dieta equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche • Conoscere le principali tipologie dietetiche • Conoscere le linee generali per l'elaborazione di una dieta razionale ed equilibrata per persone sane • Conoscere le diverse tipologie della ristorazione collettiva • Conoscere i principi fondamentali della dietoterapia applicata a variecondizioni patologiche • Conoscere gli aspetti caratteristici dei disturbi del comportamento alimentare • Conoscere le consuetudini alimentari nelle grandi religioni • Conoscere il significato delle proibizioni alimentari	1. SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI • Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile; • Filiera agroalimentare; -Doppia piramide alimentare-ambientale; • Etichettatura dei prodotti alimentari; • Nuovi prodotti alimentari; • Qualità degli alimenti; • Frodi alimentari 2. I RISCHI E LA SICUREZZA ALIMENTARE • Contaminazioni chimiche: fitofarmaci, policlorobifenili, metalli pesanti, sostanze cedute dai contenitori, anabolizzanti e farmaci veterinari, nitrati e nitriti. Additivi • Contaminazioni radioattive • Contaminazioni biologiche: virus, batteri lieviti e muffe, prioni, parassiti • Fattori che determinano la crescita dei microrganismi • Modalità di trasmissione dei microrganismi e sviluppo della malattia • Tossinfezioni: salmonellosi, stafilococcosi, botulismo • Infezioni batteriche: tifo, paratifo, colera. Infezionivirali: epatite A • Infestazioni: toxoplasmosi, giardiasi, teniasi, trichinosi, fasciolasi • BSE • Biotecnologie avanzate • Nuovi prodotti alimentari 3. LA SICUREZZA E IL CONTROLLO ALIMENTARE a. Fattori che determinano la crescita dei microrganismi b. Il sistema HACCP La qualità degli alimenti 4. LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE a. Dieta quantitativamente e qualitativamente equilibrata.I gruppi alimentari e la piramide alimentare. b. Alimentazione in età evolutiva. c. Alimentazione in gravidanza e nell'allattamento d. Alimentazione nella terzaetà. e. Alimentazione e sport. f. Alimentazione nelle collettività. g. Alcune tipologie dietetiche:la dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica e macrobiotica. h. Alimenti dietetici e integratori dietetici. i. Alimenti funzionali e innovativi. 5. LA DIETA IN	**UDA 1: Consapevolmente** **Creare un festival enogastronomico basato su scelte equo solidali/ Preparazione del Curriculum vitae** **UDA 2: Acqua, sostenibilità e sicurezza** **Campagna di sensibilizzazione per la riduzione degli sprechi, inquinamento e maggior rispetto delle risorse idriche.**

			CONDIZIONI PATOLOGICHE a. Obesità. Diabete. Malattie cardiovascolari. Alimentazione e cancro. Allergie ed intolleranze alimentari b. I disturbi del comportamento alimentare:anoressia, bulimia, disturbi alimentari non altrimenti specificati. 6. CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI E CULTURA DEL CIBO	
QUINTA	-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie edelle tecniche negli specifici campi professionali.	• Conoscere il territorio e le risorse territoriali • Conoscere la sicurezza alimentare e la filiera produttiva	1. TURISMO TERRITORIO E ALIMENTAZIONE • Ambiente, turismo, Sostenibilità e valorizzazione del Made in Italy • Frodi del Made in Italy in italia ed estero	**UDA 1: Consapevolmente** **Creare un festival enogastronomico basato su scelte equo solidali/ Preparazione del Curriculum vitae** **UDA 2: Acqua, sostenibilità e sicurezza** **Campagna di sensibilizzazione per la riduzione degli sprechi, inquinamento e maggior rispetto delle risorse idriche.**
ACCOGLIENZA TURISTICA	-Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. -Saper individuare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e internazionali individuando le nuove tendenzedi filiera. -Applicare le normative vigentiin fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.	• Conoscere le risorse gastronomiche europee • Conoscere le risorse gastronomiche extraeuropee • Conoscere il Testo Unico sulla salute e sicurezza • Conoscere la sicurezza per addetti di ufficio e front office • Conoscere lo stress da lavoro-correlato • Conoscere il sistema HACCP • Conoscere i LARN e le diete equilibrate Conoscere le Linee guida INRAN • Conoscere l'alimentazione nella ristorazione collettiva • Conoscere le tipologie dietetiche • Conoscere la qualità alimentare • Conoscere i principi fondamentali della dietoterapia applicata a variecondizioni patologiche • Conoscere gli aspetti caratteristici dei disturbi del comportamento alimentare • Conoscere l'antropologia alimentare e cultura del cibo • Nuove tendenze del mercato: saper analizzare i le richieste delle generazioni turistiche (Boomers, Millennials gen X, Y e Z)	• EXPO Milano 2015 • AGENDA 2030 2.TURISMO ENOGASTRONOMICO ESTERO • Risorse turistiche gastronomiche e linee guida alimentari delle principali nazioni europee ed extra europee 3. COVID 19 e SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO • Normativa nazionale • Normativa regionale 4. TURISMO ESPERENZIALE, LIVE LOCAL ED ALTRE TENDENZE DEL PROSSIMO DECENNIO • Boomers • Millennials • Generazione Z 5. TIPOLOGIE DIETETICHE E QUALITA' DEGLI ALIMENTI Alimentazione nella ristorazione collettiva • Tipologie dietetiche: dieta vegetariana, crudista, macrobiotica • Qualità alimentare 6. DISTURBI LEGATI ALL'ALIMENTAZIONE • Disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia, disturbi alimentari non altrimenti specifici. 7. RISTORAZIONE E TOUR ENOGASTRONOMICI • Ristoranti sensoriali • Live local e gli Home Restaurant • Ristorazione ecosostenibile • Offerte immersive nella produzione e lavorazione di prodotti gastronomici	

B I E N N I O S E R A L E	Saper individuare il rischio di contaminazioni alimentari in determinate condizioni ambientali Saper adottare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti Saper riconoscere possibili pratiche inadeguate in maniere diigiene professionale e proporre le appropriate azioni correttive Saper interpretare e/o costruireun grafico su dati disponibili Saper riconoscere quali fabbisogni deve soddisfare l'organismo umano attraverso	Acquisire un corretto comportamento igienico durante la manipolazione degli alimenti in relazione alle normative vigenti • Sapere quali fabbisogni deve soddisfare l'organismo umano attraverso l'alimentazione • Conoscere le funzioni svolte dagli alimenti • Conoscere i principi nutritivi e la loro funzione • Conoscere l'anatomia dell'apparato digerente eil suo ruolo nella digestione degli alimenti • Saper catalogare gli alimenti in base alla loro funzione nutritiva	1. IGIENE NELLA RISTORAZIONE • Igiene e sicurezza degli alimenti • Microrganismi • Contaminazione degli alimenti • Principali tossinfezioni alimentari • Il sistema H.A.C.C.P; controlli e vigilanza igienico-sanitaria • Sicurezza e salute negli ambienti di lavoro 2. NECESSITA' DELL'ORGANISMO E PRINCIPI NUTRITIVI	**UDA 1: Sono ciò che mangio** **Comprendere le differenze nutrizionali degli alimenti e comporre un menù giornaliero sano, equilibrato ed ecosostenibile**

	l'alimentazione Saper riconoscere le conseguenze che un consumoinadeguato di macro e micronutrienti può avere per lasalute Valutare il peso corporeo di una persona utilizzando formule e tabelle. Saper mettere in relazione le ripercussioni sulla salute di diete monotone o sbilanciate Nella prevenzione delle più comuni malattie cronico-degenerative e cardio-vascolari Illustrare gli aspetti che deve avere una dieta per essere equilibrata e adatta alle varie fasidi età e condizioni fisiologiche	prevalente • Saper valutare le necessità energetiche dell'organismo umano, inrelazione ai fattori che le influenzano • Sapere cosa sono i LARN e conoscere i criteri per la corretta ripartizione calorica tra inutrienti • Saper suddividere correttamente l'assunzione degli alimenti nel corso della giornata	• I bisogni dell'organismo ele funzioni degli alimenti • I principi nutritivi energetici e non energetici 3. DIGESTIONE E METABOLISMO • Gli organi dell'apparato digerente • Digestione e assorbimentodei nutrienti 4. ALIMENTAZION EEQUILIBRATA • Alimenti, cibo, prodotti alimentari • Il fabbisogno energetico • Il peso ragionevole • Il fabbisogno di nutrienti • La giornata alimentare	

T E R Z E E Q U A R T E S E R A L E	-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delletecniche negli specifici campi professionali. -Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. -Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazionea specifiche necessità dietologiche. -Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenzedi filiera. -Applicare le normative vigentiin fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	• Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. • Saper individuare le giuste tecniche di conservazione per ogni singolo alimento. • Descrivere le fasi di produzione e trasformazione degli alimenti. • Saper valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi legati al consumo degli alimenti. • Riconoscere le principali frodi alimentari. • Saper fare un calcolo caloricoe nutrizionale e interpretareil valore nutritivo degli alimenti. • Conoscere le principali tecniche di cottura degli alimenti • Conoscere le principali trasformazioni fisico-chimiche che intervengono nei vari sistemi di cottura degli alimenti e la loro influenza sul rispettivo valore nutrizionale • Comprendere l'importanza di una corretta conservazione degli alimenti ai fini di una sicurezza alimentare • Comprendere la rilevanza delle mild technolgies nel modello alimentare attuale • Saper indicare un metodo di conservazione adeguato pertipo merceologico di	1. GLI ALIMENTI: Conoscere gli aspetti storici, la struttura e la composizione, le caratteristiche nutritive, la classificazione, le fasi di produzione, la lavorazione e la conservazione dei seguenti alimenti: • Cereali e derivati • Ortaggi e frutta • Legumi, spezie, erbe aromatiche e funghi • Latte e derivati • Carne pesce e uova • Oli e grassi. 2. COTTURA DEGLI ALIMENTI • Cottura degli alimenti: trasformazioni fisico-chimiche. Idrolisi e perossidazione dei lipidi,punto di fumo. Caramellizzazione. Reazione di Maillard. Denaturazione proteica, imbrunimento, perdita di vitamine e sali minerali. Formazione di sostanze cancerogene. Inattivazionedi sostanze dannose. 3.CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI • Classificazione delle tecniche di conservazione • Uso del freddo: refrigerazione, refrigerazione in atmosferacontrollata e modificata, congelamento, surgelamento, sistemacryovac.	**UDA 1 :Imprenditori in progress** **Creare un festival enogastronomico in occasione di Procida capitale della cultura 2022**
		alimento	• Uso del calore: pastorizzazione, sterilizzazione, conservazione mediantesottrazione di acqua:concentrazione, essiccamento e liofilizzazione. • Uso delle radiazioni. • Affumicamento. • Fermentazione • Conservazione con sostanze chimiche naturali:sale, zucchero, olio aceto alcol etilico. • Conservazione con additivi chimici	

QUINTA SERALE	-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie edelle tecniche negli specifici campi professionali. -Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture economiche, sociali, culturalie le trasformazioni intervenute nel tempo. -Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazionea specifiche necessità dietologiche. -Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. -Valorizzare e promuovere le tradizioni e nazionali individuando le nuove tendenzedi filiera. -Applicare le normative vigentiin fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	• Conoscere le principali causedi contaminazione degli alimenti e le possibili conseguenze sulla salute umana derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti • Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti ele caratteristiche delle principali tossinfezioni e parassitosi • Conoscere le più importanti azioni atte a prevenire le contaminazioni alimentari • Conoscere le caratteristiche generali degli additivi alimentari in base alla normativa vigente • Conoscere le principali caratteristiche delle biotecnologie e le loro possibili applicazioni nel campo dell'agricoltura e zootecnia • Conoscere l'importanza dei nuovi prodotti alimentari. • Conoscere i punti fondamentalisui quali si basa la sicurezza alimentare • Conoscere le cause di alterazione degli alimenti • Comprendere l'importanza dell'igiene nella prevenzione delle malattie trasmesse con glialimenti • Conoscere i principali organismi ufficiali incaricati della sorveglianza e del controllo dei prodotti alimentari • Comprendere l'importanza delle nuove tecnologie di conservazione e cottura degli alimenti • Comprendere la rilevanza delle mild technolgies nel modello alimentare attuale	1) I RISCHI E LA SICUREZZA ALIMENTARE • Contaminazioni chimiche: fitofarmaci, policlorobifenili, metalli pesanti, sostanze cedute dai contenitori, anabolizzanti e farmaci veterinari, nitrati e nitriti. Additivi • Contaminazioni radioattive • Contaminazioni biologiche: virus, batteri lieviti e muffe, prioni, parassiti • Fattori che determinano la crescita dei microrganismi • Modalità di trasmissione dei microrganismi e sviluppo della malattia • Tossinfezioni: salmonellosi, stafilococcosi, botulismo • Infezioni batteriche: tifo, paratifo, colera. Infezionivirali: epatite A • Infestazioni: toxoplasmosi, giardiasi, teniasi, trichinosi, fasciolasi • BSE • Biotecnologie avanzate • Nuovi prodotti alimentari 2 .LA PREVENZIONE E IL TROLLO PER LA SICUREZZA ENTARE • Fattori che determinano la crescita dei microrganismi • Il sistema HACCP • La qualità degli alimenti 3. LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE • Dieta quantitativamente e qualitativamente equilibrata.I gruppi alimentari e la piramide alimentare. • Alimentazione in età evolutiva. • Alimentazione in	**UDA 1: Consapevolmente** **Creare un festival enogastronomico basato su scelte equo solidali/ Preparazione del Curriculum vitae** **UDA 2: Acqua, sostenibilità e sicurezza** **Campagna di sensibilizzazione per la riduzione degli sprechi, inquinamento e maggior rispetto delle risorse idriche.**

		• Conoscere le caratteristiche diuna dieta equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche • Conoscere le principali tipologie dietetiche • Conoscere le linee generali per l'elaborazione di una dieta razionale ed equilibrata per persone sane • Conoscere le diverse tipologie della ristorazione collettiva • Conoscere i principi fondamentali della dietoterapia applicata a variecondizioni patologiche • Conoscere gli aspetti caratteristici dei disturbi del comportamento alimentare • Conoscere le consuetudini alimentari nelle grandi religioni • Conoscere il significato delle proibizioni alimentari	gravidanza e nell'allattamento • Alimentazione nella terza età. • Alimentazione e sport. • Alimentazione nelle collettività. • Alcune tipologie dietetiche:la dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica e macrobiotica. • Alimenti dietetici e integratori dietetici. • Alimenti funzionali e innovativi. 4. LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE • Obesità. Diabete. Malattie cardiovascolari. Alimentazione e cancro. Allergie ed intolleranze alimentari • I disturbi del comportamento alimentare:anoressia, bulimia, disturbi alimentari non altrimenti specificati. 5.CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI E CULTURA DEL CIBO • Nascita delle religioni • Prescrizioni alimentari delle grandi religioni	

I docenti del Dipartimento

Cognome e nome	Firma
DONNARUMMA PAOLA	
FURIANO ANNA	
LONGO GIOVANBATTISTA	
MATTERA RITA	
VERGARA PAOLA	

Ischia, 10 gennaio 2021

Il coordinatore
Longo Giovanbattista