**CORSO DI STUDI: SERVIZI ENOGASTRONOMICI**

**CLASSE: PRIMA**

**NUCLEI FONDANTI DELLA MATERIA**

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

**COMPETENZE:**

* Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
* Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall’esperienza.

**ABILITA’**

* Saper individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.
* Saper adottare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti.
* Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare.
* Riconoscere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale.
* Indicare la funzione nutrizionale e calorica svolta dai principi nutritivi.
* Valutare la composizione nutrizionale di un alimento.
* Saper mettere in relazione malattie da eccesso o da carenza nutrizionale

**CONOSCENZE:**

* Pericoli biologici, fisici e chimici: classificazione dei microrganismi: virus, batteri e funghi, fattori di crescita dei microrganismi,
* Tossinfezioni alimentari, principali batteri responsabili delle tossinfezioni: salmonelle, stafilococchi, clostridium perfringens, clostridium botulinum, listeria monocytogenes, altri pericoli biologici: prioni, anisakis, tenia; principali malattie infettive trasmesse dagli alimenti.
* Igiene nella ristorazione Igiene personale, Igiene professionale, Sistema HACCP
* Macronutrienti: glucidi, lipidi, protidi: composizione chimica del corpo umano, classificazione dei nutrienti, proprietà, fonti alimentari, funzioni, fabbisogno
* Micronutrienti: vitamine Sali minerali: proprietà, fonti alimentari, fabbisogno
* Acqua

N.B. I candidati:

* potranno integrare il programma, ma non potranno in alcun modo presentare un programma che non contempli tutti gli argomenti indicati;
* potranno utilizzare come testi di riferimento i manuali adottati dalla scuola reperibili nella sezione “LIBRI DI TESTO” del sito della scuola.