**CORSO DI STUDI: SERVIZI ENOGASTRONOMICI**

**CLASSE: SECONDA**

**NUCLEI FONDANTI DELLA MATERIA**

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

**COMPETENZE:**

* Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
* Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
* Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
* Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.

**ABILITA’**

* Saper indicare i criteri per un’alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute e con l’età.
* Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare.
* Saper classificare gli alimenti in funzione della funzione prevalente, individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli.
* Saper classificare i diversi tipi di bevande.
* Saper scegliere i metodi di conservazione più adatti alle diverse tipologie di alimenti
* Valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura

**CONOSCENZE:**

* Metabolismo e bioenergetica. Bilancio energetico, dispendio e fabbisogno energetico. Valutazione del peso corporeo
* Alimentazione- salute- nutrizione, linee guida per una sana e corretta alimentazione italiana, dieta mediterranea, dieta equilibrata, dieta del lattante, dieta del bambino, dell’adolescente, dieta durante la gravidanza, della nutrice, dieta della terza età
* Dietoterapia, obesità, malnutrizioni, disturbi dell’alimentazione, allergie e intolleranze alimentari, malattie cardiovascolari, aterosclerosi, ipertensione, diabete mellito, alimentazione e tumori
* Filiera alimentare, tracciabilità e rintracciabilità della filiera, classificazione degli alimenti, i 5 gruppi alimentari, qualità degli alimenti, caratteristiche organolettiche degli alimenti, analisi sensoriale.
* Le acque ad uso umano, acqua potabile, acque di sorgente e acque minerali naturali, le bevande analcoliche, bevande nervine, bevande alcoliche, alcolismo
* Alterazione degli alimenti, metodi fisici di conservazione: alta e bassa temperatura, sottrazione di acqua, irradiazione ambienti modificati, metodi chimici di conservazione, metodi chimico-fisici di conservazione, metodi biologici
* Cottura degli alimenti

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.