

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE: 5^ ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA

- conoscere la normativa igienico sanitaria e il sistema HACCP
- conoscere i tipi di contaminazioni e le principali tossinfezioni alimentari
- applicare il sistema di autocontrollo e mettere in atto i comportamenti corretti al fine di prevenire le tossinfezioni alimentari
- conoscere i fattori che determinano la qualità totale di un alimento
- Conoscere le caratteristiche della filiera agroalimentare e le principali frodi commerciali e sanitarie; saper valorizzare il "Made in Italy"
- saper valorizzare, dal punto di vista nutrizionale, le tipicità e le tradizioni enogastronomiche del territorio
- conoscere i LARN e le caratteristiche della dieta nelle diverse condizioni fisiologiche e i diversi stili alimentari.
- conoscere le caratteristiche della dieta nelle principali patologie
- elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita sano, equilibrato e sostenibile.
- elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici in base a esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari in funzione del contesto culturale/religioso.
- saper elaborare e valutare l'adequatezza di un piatto-menu dal punto di vista calorico e nutrizionale in base al contesto individuato
- saper utilizzare il linguaggio specifico della disciplina