

**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI
MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

CLASSE: 3^A ENOGASTRONOMIA -OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI

OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA

- conoscere i processi di digestione dei nutrienti
- conoscere le caratteristiche essenziali e le funzioni metaboliche di glucidi, protidi, lipidi, vitamine, sali minerali e acqua
- conoscere le fonti alimentari e il fabbisogno di glucidi, protidi, lipidi, vitamine, sali minerali e acqua
- conoscere le principali modificazioni a carico dei nutrienti dovute alla cottura.
- Conoscere e saper descrivere i principali metodi di conservazione
- saper valutare dal punto di vista calorico un piatto semplice
- saper calcolare il fabbisogno energetico e saper valutare lo stato di nutrizione utilizzando le apposite formule
- saper utilizzare il linguaggio specifico della disciplina
- saper appropriarsi dei contenuti
- saper comprendere un testo
- saper collaborare