

	<p style="text-align: center;"><b>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E SOCIALI "Luigi Einaudi"</b></p> <p style="text-align: center;">Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI   Tel. 0371/36488 Fax 0371/430935 e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it -   Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it</p>	
---	--	---

## **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.

	<p style="text-align: center;">ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E SOCIALI "Luigi Einaudi"</p> <p style="text-align: center;">Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI    Tel. 0371/36488 Fax 0371/430935 e-mail: <a href="mailto:segreteria@ipseinaudilodi.edu.it">segreteria@ipseinaudilodi.edu.it</a> -    Sito internet: <a href="http://www.ipseinaudilodi.edu.it">www.ipseinaudilodi.edu.it</a></p>	
---	--	---

- 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
- Imballaggi ed etichettatura

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.