

	<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: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it</p>	
---	---	---

CORSO DI STUDI: SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SALA E VENDITA

CLASSE: TERZA

NUCLEI FONDANTI DELLA DISCIPLINA

Scienza e cultura dell'alimentazione

COMPETENZE:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti

ABILITA'

- Collegare l'evoluzione dell'alimentazione e la cultura del prodotto
- Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto
- Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande
- Individuare i prodotti tipici di un territorio.
- Riconoscere la qualità di alimenti e bevande dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.

CONOSCENZE:

- Classificare gli alimenti in base ai criteri funzionali.
- Realizzare un calcolo calorico.
- Descrivere la piramide alimentare.
- Illustrare le linee guida per una sana alimentazione.

	<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: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it</p>	
---	---	---

- Elaborare diete equilibrate.
- Alimentazione nella ristorazione collettiva
- Descrivere le caratteristiche botaniche e il valore nutrizionale dei prodotti vegetali (prodotti ortofrutticoli, cerealicoli, legumi).
- Illustrare la filiera produttiva delle varie tipologie di prodotti vegetali (particolare visione dei prodotti cerealicoli).
- Illustrare i metodi di conservazione dei prodotti vegetali.
- Descrivere la filiera produttiva del latte e del formaggio e dei prodotti lattiero caseari.
- Illustrare gli aspetti nutrizionali dei prodotti latte-caseari.
- Descrivere la struttura e la composizione dell'uovo.
- Illustrare la filiera della carne e dei prodotti ittici.
- Classificare le carni e i prodotti di salumeria.
- Illustrare le caratteristiche nutrizionali di carni, salumi, prodotti ittici e uova.
- Illustrare la filiera produttiva dell'olio di oliva, degli oli di semi e del burro.
- Classificare l'olio di oliva dal punto di vista merceologico.
- Descrivere le caratteristiche chimiche e nutrizionali dei vari oli e grassi alimentari.
- Valutare la qualità dei vari oli e grassi alimentari.
- Classificazione dei prodotti dolciari
- Descrivere le caratteristiche chimiche e nutrizionali dei prodotti dolciari
- Illustrare la filiera produttiva di gelato, dolciumi e cioccolato
- Conoscere i condimenti non grassi, le erbe aromatiche, le spezie, l'aceto
- Conoscere le bevande analcoliche (acqua, succhi, bevande di bibita e bibite) e le bevande nervine
- Conoscere dal punto nutrizionale e tecnologico le bevande alcoliche fermentate (birra e vino)
- Conoscere dal punto nutrizionale e tecnologico le bevande alcoliche distillate e liquorose (acquaviti e liquori)
- Calcolo delle unità alcoliche

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.