

Obiettivi specifici di apprendimento:

Materia **Scienza degli alimenti**

COMPETENZE PROFESSIONALI DEL primo biennio

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>1) Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>2) Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p>	<p>1) Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente.</p> <p>2) Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc...)</p> <p>3) Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale.</p> <p>4) Individuare i rischi di contaminazione alimentare le regole per prevenirli.</p> <p>5) Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli.</p> <p>6) Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.</p> <p>7) Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti.</p> <p>8) Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento.</p> <p>9) Individuare confezione ed imballaggi a norma.</p>	<p>1) Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni.</p> <p>2) Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti.</p> <p>3) Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti.</p> <p>4) Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale.</p> <p>5) Conservazione, cottura.</p> <p>6) Confezioni alimentari ed etichette.</p>

Chioggia, 10 novembre 2018

Il Docente
Prof. Erminio Napolitano