



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia  
**Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"**

Via della Misericordia, 4 - 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: [lcrc02000l@istruzione.it](mailto:lcrc02000l@istruzione.it) PEC: [lcrc02000l@pec.istruzione.it](mailto:lcrc02000l@pec.istruzione.it)

C.F. 94024420138 Sito Web: [www.istitutograziellafumagalli.edu.it](http://www.istitutograziellafumagalli.edu.it) C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

---

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

**Programmazione d'istituto di  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**Docenti:** Cazzaniga Marta, Nuzzi Monica, Quarello Caterina Federica, Pericotti Maria

**TRIENNIO**

La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze.

I numeri tra parentesi presenti nella prima colonna rimandano alle competenze di indirizzo corrispondenti a quelle d'uscita al termine del quinto anno

- (1) Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- (2) 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.
- (3) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- (4) Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- (5) Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- (6) Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- (7) Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- (8) Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- (9) Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- (10) Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- (11) Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

# CLASSI TERZE

## SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

(Sala e vendita - Cucina - Pasticceria - Accoglienza turistica)

4 ore settimanali di cui 1 ora in presenza con i rispettivi laboratori

L'insegnamento si sviluppa con modalità interdisciplinari, finalizzata alla valorizzazione degli aspetti connessi alla merceologia degli alimenti e delle bevande, alle loro caratteristiche organolettiche, nutrizionali, tecnologiche e di sicurezza. I numeri tra parentesi presenti nella prima colonna rimandano alle competenze di indirizzo intermedie corrispondenti a quelle d'uscita al termine del quinto anno. Alcuni contenuti verranno sviluppati sinergicamente con i rispettivi laboratori compresenti (sono evidenziati in giallo gli argomenti affini da trattare con i laboratori di enogastronomia).

I nuclei fondanti delle UDA verranno trattati in dettaglio per ogni indirizzo.

- Nell'articolazione CUCINA verranno privilegiati gli argomenti relativi alla classificazione, qualità e merceologia degli ingredienti alimentari utilizzati nelle preparazioni alimentari.
- Nell'articolazione SALA verranno privilegiati gli argomenti relativi alle bevande e ai condimenti.
- Nell'articolazione PASTICCERIA verranno privilegiati gli argomenti relativi agli ingredienti alimentari utilizzati nelle preparazioni dolciarie e nella panificazione.
- Nell'articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA verranno privilegiati gli argomenti relativi al legame del territorio con i prodotti alimentari e gli itinerari enogastronomici.

UDA e Competenze	Conoscenze	Obiettivi minimi
<b>UDA - Alimentazione equilibrata - Qualità e sicurezza alimentare</b>		
(2,3,4,7)	Tabelle di composizione degli alimenti Macronutrienti e Micronutrienti  Calcolo calorico nutrizionale  Etichettatura alimentare e Dichiarazione nutrizionale  La filiera alimentare  I marchi di qualità agroalimentare	Saper leggere le tabelle di composizione degli alimenti  Conoscere le basi del calcolo calorico e nutrizionale  Come utilizzare un'etichetta alimentare  Conoscere il concetto di filiera alimentare Riconoscere i marchi di qualità
Per ogni nucleo tematico successivo le categorie di alimenti verranno affrontate sotto il profilo di:  → Definizione merceologica e norme di legge → Struttura, composizione chimica e ruolo nutritivo → Processo produttivo		

- Metodi di conservazione
- Etichettatura
- Eccellenze del territorio

### UDA - I prodotti vegetali

<p><b>I prodotti ortofrutticoli</b> (1,2,4,7) Legumi-ortaggi-frutta</p>	<p>Definizione merceologica e norme di legge</p> <p>Struttura, composizione chimica Aspetti nutrizionali e i fitocomposti</p> <p>La filiera ortofrutticola Stagionalità dei prodotti Metodi di conservazione Eccellenze del territorio</p>	<p>Conoscere le caratteristiche di qualità merceologica dei prodotti ortofrutticoli</p> <p>Conoscere il ruolo nutritivo di frutta e verdura</p> <p>Riconoscere i prodotti ortofrutticoli e la stagionalità</p> <p>Conoscere alcune eccellenze del territorio</p>
<p><b>Cereali e derivati</b> (1,2,4,5,7)</p>	<p>Definizione merceologica e norme di legge</p> <p>Struttura, composizione chimica e ruolo nutritivo</p> <p>Processo produttivo Sfarinati - Pane - Pasta Metodi di conservazione Eccellenze del territorio</p>	<p>Conoscere il ruolo nutritivo dei cereali</p> <p>Comprendere le trasformazioni dei cereali e successivi impieghi</p>
<h3>UDA - Latte</h3>		
<p><b>Il latte</b> (1,2,4,7)</p>	<p>Definizione merceologica e norme di legge</p> <p>Struttura, composizione chimica e ruolo nutritivo</p> <p>Requisiti igienici - Processo produttivo</p> <p>Trattamenti termici e metodi di conservazione</p>	<p>Conoscere la composizione chimica del latte</p> <p>Conoscere il ruolo nutritivo del latte</p> <p>Conoscere i trattamenti termici di conservazione</p>
<p><b>I prodotti caseari</b> (1,2,4,7)</p>	<p>Definizione merceologica e norme di legge</p> <p>Struttura, composizione chimica e ruolo nutritivo</p> <p>Processo produttivo</p> <p>Metodi di conservazione Eccellenze del territorio</p>	<p>Conoscere i criteri di classificazione dei formaggi</p> <p>Comprendere le principali del processo produttivo (dal latte al formaggio)</p> <p>Conoscere il ruolo nutritivo dei principali formaggi tipici</p>

<b>UDA - Grassi e alimenti accessori</b>		
<p><b>I grassi alimentari</b> (1,2,4,7)</p> <p>Olio e grassi animali</p>	<p>Definizione merceologica e norme di legge Struttura, composizione chimica e ruolo nutritivo</p> <p>Processo produttivo burro, olio</p> <p>Eccellenze del territorio</p>	<p>Conoscere i criteri di classificazione degli oli</p> <p>Conoscere il ruolo nutritivo dei grassi</p> <p>Conoscere i passaggi produttivi di burro e olio</p>
<p><b>Alimenti accessori</b> (1,2,4,7)</p>	<p>Definizione merceologica e norme di legge</p> <p>Processi produttivi e aspetti nutrizionali degli alimenti</p> <p>Sale - Aceto - Erbe aromatiche - Spezie - Fiori eduli</p> <p>Processi produttivi e aspetti nutrizionali degli alimenti</p> <p>Dolcificanti e i prodotti dolciari</p>	<p>Conoscere le caratteristiche dei principali alimenti accessori e il loro ruolo nutrizionale in cucina</p> <p>Conoscere i principali aspetti produttivi degli alimenti accessori</p>
<b>UDA - Le bevande analcoliche e alcoliche</b>		
<p><b>Le bevande alcoliche e fermentate</b> (1,2,4,7)</p>	<p>Definizione merceologica e norme di legge Struttura, composizione chimica, Processo produttivo e ruolo nutritivo di Vino - Vini speciali e spumanti - Birra - Distillati - Liquori Etichettatura tradizionale e innovativa Eccellenze del territorio</p>	<p>Descrivere le principali fasi della produzione del vino e della birra Classificare i vini, la birra e i superalcolici Nozioni di etichettatura del settore Conoscere i principali vini locali del territorio</p>
<p><b>Le bevande analcoliche e nervine</b> (1,2,4,7)</p>	<p>Definizione merceologica e norme di legge</p> <p>Struttura, composizione chimica e ruolo nutritivo, processo produttivo di Acque minerali e potabili -</p>	<p>Conoscere i requisiti delle acque potabili</p> <p>Conoscere le caratteristiche generali del caffè, del tè e del cioccolato</p>

	Bevande vegetali - Caffè - Te - Cacao Etichettatura	Riconoscere le diverse bevande attraverso la lettura delle etichette
<b>UDA - Prodotti animali, ittici e uova</b>		
<b>Le uova</b> <b>(1,2,4,7)</b>	Definizione merceologica e norme di legge Struttura, composizione chimica e ruolo nutritivo Metodi di conservazione Etichettatura	Conoscere i principali fattori di rischio microbiologico della filiera Conoscere il valore nutritivo delle uova Nozioni di etichettatura per le uova
<b>Carne e salumi</b> <b>(1,2,4,7)</b>	Definizione merceologica e norme di legge Processo produttivo Metodi di conservazione e cottura Ruolo nutritivo Etichettatura Eccellenze del territorio	Conoscere la classificazione delle carni Conoscere i principali passaggi della filiera  Conoscere il valore nutritivo del comparto Conoscere alcune eccellenze del territorio
<b>I prodotti ittici</b> <b>(1,2,4,7)</b>	Definizione merceologica e norme di legge Processo produttivo Metodi di conservazione e cottura Ruolo nutritivo Etichettatura Eccellenze del territorio	Conoscere le principali specie ittiche Conoscere i principali passaggi della filiera Conoscere il valore nutritivo del comparto Conoscere alcune eccellenze del territorio
<b>Enogastronomia locale e itinerari locali (7, 8, 11)</b>	Itinerari enogastronomici sul territorio locale e aree limitrofe	Conoscere gli aspetti geografici, turistici ed enogastronomici del territorio locale

# CLASSI QUARTE

## SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

4 ore settimanali di cui 1 ora in compresenza con i rispettivi laboratori

L'insegnamento si sviluppa con modalità interdisciplinari, finalizzata alla valorizzazione degli aspetti nutrizionali degli alimenti e alla cultura dell'alimentazione sana e del corretto stile di vita come metodo per la prevenzione delle patologie.

I numeri tra parentesi presenti nella prima colonna rimandano alle competenze di indirizzo intermedie corrispondenti a quelle d'uscita al termine del quinto anno. Alcuni contenuti verranno sviluppati sinergicamente con i rispettivi laboratori compresenti.

Viene distinta la programmazione di quarta accoglienza da quella di sala, cucina e pasticceria

I nuclei fondanti delle UDA verranno trattati in dettaglio per ogni indirizzo.

- Nell'articolazione CUCINA verranno privilegiati gli argomenti relativi alla chimica degli ingredienti alimentari utilizzati nelle preparazioni alimentari in cucina, ai metodi di cottura, di conservazione e alla gestione in sicurezza degli alimenti.
- Nell'articolazione PASTICCERIA verranno privilegiati gli argomenti relativi alla chimica degli ingredienti alimentari utilizzati nelle preparazioni dolciarie e nella panificazione, ai metodi di cottura, di conservazione e alla gestione in sicurezza degli alimenti.
- Nell'articolazione SALA verranno privilegiati gli argomenti relativi agli ingredienti alimentari utilizzati nelle preparazioni di sala e bar, ai metodi di cottura, conservazione e gestione in sicurezza degli alimenti.
- Nell'articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA verranno privilegiati gli argomenti relativi al legame del territorio con i prodotti alimentari locali e regionali.

### Sala - Cucina - Pasticceria

UDA e Competenze	Conoscenze	Obiettivi minimi
<b>UDA - Principi nutritivi e digestione</b>		
<b>I prerequisiti di chimica (1,4)</b>	Composizione degli alimenti Classificazione dei nutrienti	Riconoscere le diverse molecole che caratterizzano gli alimenti
<b>Le proteine (1,2,4,5)</b>	Amminoacidi e legame peptidico Struttura primaria, secondaria terziaria, quaternaria Classificazione e funzioni Digestione, assorbimento e metabolismo Fonti alimentari Fabbisogno proteico, LARN, Linee Guida e dietologia per età	Conoscere le basi chimiche e fisiologiche dei macronutrienti  Sapere i livelli di macronutrienti necessari per una dieta equilibrata
<b>I glucidi (1,2,4,5)</b>	Struttura, classificazione e funzioni Digestione, assorbimento e metabolismo Fonti alimentari	

<b>I lipidi (1,2,4,5)</b>	Struttura, classificazione e funzioni Digestione, assorbimento e metabolismo Fonti alimentari	
<b>Acqua, micronutrienti, fitocomposti, alcol</b>		
<b>Acqua (1,2,4,5)</b>	Funzioni Fabbisogno idrico in funzione di età, condizione fisiologica	Conoscere le basi chimiche e fisiologiche dei micronutrienti
<b>Vitamine e sali minerali (1,2,4,5)</b>	Funzioni Fonti alimentari Fabbisogno, LARN, Linee Guida e dietologia per età	Sapere i livelli di micronutrienti necessari per una dieta equilibrata
<b>Fitocomposti (1,2,4,5)</b>	Classificazione e funzioni Fonti alimentari I radicali liberi	Conoscere l'effetto protettivo delle molecole antiossidanti
<b>Alcol (1,2,4,5)</b>	Struttura e caratteristiche chimico-fisiche, Alcol e salute <i>Educazione civica - Educazione stradale</i>	Conoscere il rapporto alcol e salute
<b>UDA - Alimentazione equilibrata e stili alimentari</b>		
<b>Dieta equilibrata e bilancio energetico (1,3,4)</b>	Bilancio energetico e metabolismo Composizione corporea e misure antropometriche Raccomandazioni nutrizionali Fabbisogno di nutrienti LARN, Linee Guida e dietologia per età Dieta Mediterranea (DM), porzioni standard e Piramide Alimentare Altri modelli dietetici Educazione alimentare, comunità e il canale HORECA	Descrivere le principali caratteristiche di un'alimentazione equilibrata  Conoscere le Linee guida della sana alimentazione Conoscere le principali caratteristiche della dieta mediterranea e di altri modelli/stili dietetici
<b>UDA - Tutela e sicurezza del consumatore</b>		

<b>Qualità e sicurezza degli alimenti</b> (1,3,4,7)	Concetto di qualità nutrizionale, sensoriale, igienica, di origine Marchi di qualità europei e internazionali Il sistema di allerta alimentare	Conoscere i requisiti di qualità e di sicurezza degli alimenti
<b>Cottura (1,3,4)</b>	Effetti della cottura sul profilo nutritivo e sensoriale degli alimenti Tipologie di cottura	Conoscere le principali modificazioni in cottura dei nutrienti
<b>Conservazione (1,2,3)</b>	Le alterazioni degli alimenti e i fattori di crescita microbica Metodi fisici, chimici e biologici di conservazione	Conoscere i fattori di alterazione degli alimenti e i principali metodi di conservazione

#### Accoglienza turistica

<b>UDA e Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Obiettivi minimi</b>
<b>Qualità degli alimenti</b> (2,3)	Concetto di qualità totale	Saper descrivere la qualità di un alimento
<b>Qualità nutrizionale</b> (1,3,4)	I nutrienti: classificazione chimica funzioni, digestione, assorbimento e metabolismo  Alcol e salute  Linee guida per una corretta alimentazione  Etichette e dichiarazione nutrizionale  La piramide alimentare come patrimonio dell'umanità	Conoscere le funzioni dei nutrienti    Descrivere le principali caratteristiche di un'alimentazione equilibrata  Comprendere l'importanza di un'alimentazione corretta
<b>Certificazioni di qualità</b> (1,3,4,7,8)	Certificazioni di qualità europee e nazionali  Certificazioni di qualità legate al territorio  Certificazioni dei prodotti biologici  Certificazioni di sistema  Enti di certificazione	Conoscere i marchi di qualità    Conoscere le caratteristiche degli alimenti biologici



<b>Sicurezza alimentare</b> <b>(1,3,4,7,8)</b>	Le contaminazioni degli alimenti Tracciabilità e rintracciabilità Le frodi alimentari Gli enti di controllo italiani Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA)	Individuare i pericoli di contaminazione nelle filiere alimentari  Conoscere alcuni esempi di frodi alimentari
<b>Enogastronomia Regionale e itinerari</b> <b>Le Regioni d'Italia</b> <b>(5, 7, 8, 9, 11)</b>	Aspetti geografici, storici, culturali e itinerari enogastronomici delle regioni italiane  Le principali eccellenze regionali	Riconoscere come gli aspetti geografici e storici influenzano l'enogastronomia tradizionale del territorio  Conoscere le principali specialità enogastronomiche regionali italiane

## CLASSI QUINTE

### SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**5 ore settimanali di cui 2 ore in presenza con i laboratori di enogastronomia o accoglienza turistica**

L'insegnamento si sviluppa con modalità interdisciplinari, finalizzata alla valorizzazione degli aspetti relativi alla sicurezza alimentare in merito anche alla trasformazione degli alimenti in termini di qualità agroalimentare. Si analizza l'alimentazione in stato fisiologico e patologico al fine di promuovere uno stile di vita sano.

I numeri tra parentesi presenti nella prima colonna rimandano alle competenze in uscita al termine del quinto anno. Alcuni contenuti verranno sviluppati sinergicamente con i rispettivi laboratori compresenti.

I nuclei fondanti delle UDA verranno trattati in dettaglio per ogni indirizzo.

- Nell'articolazione CUCINA verranno privilegiati gli argomenti relativi alla realizzazione di menù anche in relazione alle esigenze fisiologiche particolari e alle patologie della clientela
- Nell'articolazione PASTICCERIA verranno privilegiati gli argomenti relativi alla realizzazione di preparazione di prodotti dolciari e panificazione anche in relazione alle esigenze fisiologiche particolari e alle patologie della clientela.
- Nell'articolazione SALA verranno privilegiati gli argomenti relativi alla preparazione e al servizio di cibi e bevande anche in relazione alle esigenze fisiologiche particolari e alle patologie della clientela.

- Nell'articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA verranno privilegiati gli argomenti relativi al turismo enogastronomico dei europei e extraeuropei.

**Enogastronomia**  
**Cucina - Sala - Pasticceria**

UDA e Competenze	Conoscenze	Obiettivi minimi
<p><b>La trasformazione degli alimenti</b></p> <p>(1, 4, 5)</p>	<p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi</p> <p>Packaging e Packaging funzionale</p> <p>Etichettatura alimentare europea Reg UE 1169/2011 - Informazioni nutrizionali</p> <p>Additivi alimentari</p> <p>Alimenti FSG, Integratori alimentari, alimenti funzionali,</p> <p>Novel food Gli alimenti OGM</p>	<p>Conoscere i metodi di conservazione tradizionali e innovativi</p> <p>Conoscere le differenti tipologie di imballaggio</p> <p>Conoscere le caratteristiche generali dei novel food e dei prodotti OGM</p>
<p><b>Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori</b></p> <p>(2, 3)</p>	<p>La filiera agroalimentare</p> <p>Le certificazioni di qualità</p> <p>La contaminazione biologica, chimica, fisica degli alimenti</p> <p>Le malattie trasmesse agli alimenti da microrganismi patogeni (MTA)</p> <p>Normativa igienico-sanitaria</p> <p>Procedura di autocontrollo HACCP (CP e CCP, GMP, GHP)</p>	<p>Conoscere i principali aspetti della qualità della filiera agroalimentare</p> <p>Conoscere i principali agenti di alterazione e contaminazione degli alimenti</p> <p>Conoscere le principali MTA</p> <p>Conoscere il concetto del sistema HACCP e le principali procedure di autocontrollo in ambito ristorativo</p>
<p><b>L'alimentazione in situazioni fisiologiche</b></p> <p>(4, 6)</p>	<p>L'alimentazione nelle diverse fasi della vita</p> <p>Diete e stili alimentari</p> <p>La sostenibilità alimentare: Diete sostenibili - L'impatto ambientale del cibo</p> <p>Prescrizioni alimentari, cibo e religioni</p>	<p>Conoscere le diete per fascia d'età</p> <p>Conoscere le principali tipologie dietetiche e i parametri di sostenibilità alimentare</p> <p>Conoscere le prescrizioni religiose per il cibo</p>

UDA e Competenze	Conoscenze	Obiettivi minimi
	Educazione civica: informazione e disinformazione in ambito nutrizionale - L'alimentazione nella ristorazione collettiva (scolastica, aziendale, socio-sanitaria)	Conoscere le caratteristiche delle differenti tipologie di ristorazione collettiva
<b>L'alimentazione in situazioni patologiche</b>  <b>(4, 6)</b>	L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari (MCV)  L'alimentazione nelle malattie metaboliche (diabete, obesità, gotta, osteoporosi) L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente, le malattie epatiche, il microbioma  Allergie e intolleranze alimentari (Reazioni avverse agli alimenti - RAA) - Celiachia  Alimentazione e tumori  Disturbi alimentari - DCA (anoressia, bulimia, Binge eating disorder - BED)	Conoscere le principali MCV in termini di prevenzione alimentare  Conoscere le principali malattie metaboliche e dell'apparato digerente  Conoscere la fisiologia delle RAA e gli alimenti implicati  Conoscere le cause delle malattie tumorali legate alla dieta  Conoscere i fattori della diffusione dei DCA

#### **Accoglienza turistica**

UDA e Competenze	Conoscenze	Obiettivi minimi
<b>Cultura dell'alimentazione</b>  <b>(4, 6, 7)</b>	Alimentazione cultura e religione	Conoscere le prescrizioni religiose per il cibo
<b>Alimenti innovativi</b>  <b>(1, 4, 5)</b>	Etichettatura alimentare europea - Reg UE 1169/2011 - Informazioni nutrizionali  I nuovi prodotti alimentari Alimenti FSG, Integratori alimentari, alimenti funzionali, Novel food, OGM	Conoscere le indicazioni obbligatorie e supplementari delle etichette  Conoscere il concetto di nuovo alimento e di alimento salutistico  Conoscere alcuni dei nuovi alimenti autorizzati e le caratteristiche generali dei prodotti OGM

UDA e Competenze	Conoscenze	Obiettivi minimi
<b>Sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro</b>  <b>(2, 3)</b>	<p>La contaminazione biologica, chimica, fisica degli alimenti</p> <p>Le malattie trasmesse agli alimenti da microrganismi patogeni (MTA)</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e HACCP</p> <p>Sicurezza sul lavoro e degli ingredienti alimentari</p>	<p>Conoscere i principali agenti di alterazione e contaminazione degli alimenti</p> <p>Conoscere le principali MTA</p> <p>Conoscere il concetto del sistema HACCP e le principali procedure di autocontrollo in ambito ristorativo</p>
<b>L'alimentazione in situazioni fisiologiche</b>  <b>(4, 6)</b>	<p>L'alimentazione nelle diverse fasi della vita</p> <p>Diete, luoghi e stili alimentari</p> <p>La sostenibilità alimentare</p>	<p>Conoscere le assunzioni dei principali nutrienti energetici e non energetici in base all'età</p> <p>Conoscere le principali tipologie dietetiche</p>
<b>L'alimentazione in situazioni patologiche</b>  <b>(4, 6)</b>	<p>L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari (MCV)</p> <p>L'alimentazione nelle malattie metaboliche (diabete, obesità, gotta, osteoporosi)</p> <p>L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente, le malattie epatiche, il microbioma</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari (Reazioni avverse agli alimenti - RAA) - Celiachia</p> <p>Alimentazione e tumori</p> <p>Disturbi alimentari - DCA (anoressia, bulimia, Binge eating disorder - BED)</p>	<p>Conoscere le principali MCV in termini di prevenzione alimentare</p> <p>Conoscere le principali malattie metaboliche e dell'apparato digerente</p> <p>Conoscere la fisiologia delle RAA e gli alimenti implicati</p> <p>Conoscere le cause delle malattie tumorali legate alla dieta</p> <p>Conoscere i fattori della diffusione dei DCA</p>
<b>Enogastronomia europea e extraeuropea, itinerari</b>  <b>(1, 5, 7, 8, 9, 11)</b>	<p>Aspetti geografici, storici, culturali e itinerari enogastronomici delle nazioni europee e extraeuropee</p> <p>Le principali eccellenze europee e mondiali</p> <p>Le principali eccellenze europee e mondiali</p>	<p>Riconoscere come gli aspetti geografici e storici influenzano l'enogastronomia</p> <p>Conoscere le principali specialità enogastronomiche della cucina europea e mondiale</p>

UDA e Competenze	Conoscenze	Obiettivi minimi
<b>Ambiente, turismo sostenibile e valorizzazione del Made in Italy (2, 7, 8)</b>	La filiera agroalimentare Le certificazioni di qualità Il Made in Italy Turismo enogastronomico sostenibile	Conoscere i principali aspetti della qualità della filiera agroalimentare e della sostenibilità