

DISCIPLINA: SCIENZA DEGLI ALIMENTI 1^ BIENNIO		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• SAPER INDIVIDUARE ANALOGIE E DIFFERENZE TRA I DIVERSI ALIMENTI E SAPERELI CLASSIFICARE • SAPER VALUTARE I RISCHI DI CONTAMINAZIONE ALIMENTARE E INDIVIDUARE LE REGOLE PER PREVENIRLI • SAPER VALUTARE LE PRINCIPALI MODIFICAZIONI DEGLI ALIMENTI IN COTTURA • SAPER SCEGLIERE I METODI DI CONSERVAZIONE PIÙ IDONEI AI DIVERSI TIPI DI ALIMENTI	• CLASSIFICARE GLI ALIMENTI IN BASE ALLA FUNZIONE PREVALENTE • INTERPRETARE DATI, TABELLE, GRAFICI ISTOGRAMMI, ETICHETTE • UTILIZZARE IL ILNGUAGGIO TECNICO DELLA DISCIPLINA • DESCRIVERE DIFFERENZE E ANALOGIE TRA I DIVERSI PRINCIPI NUTRITIVI ED INDICARNE LA FUNZIONE NUTRIZIONALE • INDICARE I CRITERI PER UN'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E METTERLA IN RELAZIONE CON LA SALUTE • INTERPRETARE LE ETICHETTE ALIMENTARI E RICONOSCERE LA TRACCIABILITA' DELL'ALIMENTO	• RUOLO DELLA EDUCAZIONE ALIMENTARE • ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE, ABITUDINI ALIMENTARI, ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA • MALNUTRIZIONI • MACRO E MICRONUTRIENTI: CLASSIFICAZIONI, PROPRIETA', FUNZIONI, FABBISOGNO E CLASSIFICAZIONI DEGLI ALIMENTI • DIGESTIONE, ASSORBIMENTO E UTILIZZAZIONE DEI NUTRIENTI • IGIENE DEGLI ALIMENTI, NOZIONI DI MICROBIOLOGIA ED IGIENE PROFESSIONALE • CONSERVAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI • ETICHETTE E CONFEZIONI ALIMENTARI