

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 5^ ANNO ENOGASTRONOMIA E SALA E VENDITA

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• AGIRE NEL SISTEMA DI QUALITA' 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 IN FATTO DI SICUREZZA, TRASPARENZA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI • CONTROLLARE E UTILIZZARE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE SOTTO IL PROFILO ORGANOLETTICO, MERCEOLOGICO, CHIMICO-FISICO, NUTRIZIONALE E GASTRONOMICO • PREDISPORRE MENU COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA, ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICHE NECESSITA' DIETOLOGICHE • LA DIDATTICA LABORATORIALE FAVORISCE LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE ATTRAVERSO LA RISOLUZIONE DI CASI E L'ORGANIZZAZIONE DI PROGETTI IN COLLABORAZIONE CON IL TERRITORIO E CON LE IMPRESE DEL SETTORE.	• INDIVIDUARE LE NUOVE TENDENZE DEL SETTORE DI RIFERIMENTO • INDIVIDUARE LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, MERCEOLOGICHE E NUTRIZIONALI DEI NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI • FORMULARE MENU FUNZIONALI ALLE ESIGENZE FISILOGICHE O PATOLOGICHE DELLA CLIENTELA • REDIGERE UN PIANO HACCP • PREVENIRE E GESTIRE I RISCHI DI TOSSINFEZIONI CONNESSI ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI • INDIVIDUARE GLI ALIMENTI IN RELAZIONE ALLE CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI	• NUOVE TENDENZE DI FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI • ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI, E MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE • CLASSIFICAZIONE SISTEMATICA E VALUTAZIONE DEI FATTORI DI RISCHIO DI TOSSINFEZIONI • DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE E PRINCIPALI PATOLOGIE • CERTIFICAZIONI DI QUALITA' E SISTEMA HACCP • CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI

