

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 2^ BIENNIO 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	• PORRE IN RELAZIONE EPOCHE E FENOMENI STORICI CON LE TRADIZIONI E LE CULTURE ALIMENTARI • DISTINGUERE LA FUNZIONE NUTRIZIONALE DEI PRINCIPI NUTRITIVI • INDIVIDUARE LE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE, CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI DI ALIMENTI E BEVANDE • INDIVIDUARE I PRODOTTI TIPICI DI UN TERRITORIO • UTILIZZARE L'ALIMENTAZIONE COME STRUMENTO PER IL BENESSERE DELLA PERSONA • RICONOSCERE LA QUALITA' DI ALIMENTI E BEVANDE DAL PUNTO DI VISTA NUTRIZIONALE, MERCEOLOGICO E ORGANOLETTICO • DISTINGUERE I CRITERI DI CERTIFICAZIONE DI QUALITA' DI ALIMENTI E BEVANDE • APPLICARE TECNICHE DI COTTURA E DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI IDONEE A PREVENIRE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI.	• CONCETTO DI ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DELLA CULTURA, DELLE TRADIZIONI E DELLA STORIA LOCALE E NAZIONALE • FUNZIONE NUTRIZIONALE DEI PRINCIPI NUTRITIVI • CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE, CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI DI ALIMENTI E BEVANDE • RISORSE ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO • PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA • CRITERI DI QUALITA', TRACCIABILITA' DI UN PRODOTTO E SICUREZZA ALIMENTARE • TECNICHE DI COTTURA E MODIFICAZIONE CHIMICHE E FISICHE DEGLI ALIMENTI • TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI