ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA – SASSARI
Via Cedrino, 1 - 07100 SASSARI Tel. 079/2590077 Fax 079/2590143

Programma classe 4^ **Anno scolastico 2026/27**

Indirizzo: Enogastronomia - Articolazione: SALA E VENDITA
Materia: **Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

Testo adottato	autore:	A. Machado
	titolo:	Scienza e Cultura dell'Alimentazione 4° e 5° anno
	editore:	POSEIDONIA SCUOLA
	ISBN:	9788848268325

Prospetto UDA

UDA		Argomenti
1	FISIOLOGIA DEL GUSTO E APPARATO DIGERENTE	• L'apparato digerente. • L'atto del mangiare e la fisiologia del gusto.
2	PRINCIPI NUTRITIVI	• Glucidi, Proteine e Lipidi • Vitamine e composti bioattivi. Acqua e Sali minerali
3	SICUREZZA E QUALITA ALIMENTARE	• La filiera agroalimentare e la sicurezza. Aspetti normativi. • La qualità totale degli alimenti • Le certificazioni di qualità degli alimenti nell'UE e in Italia • Igiene dei prodotti alimentari. • I Manuali di buone pratiche igieniche. • Il sistema HACCP
4	TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI: Conservazione e cottura	• Cause di alterazione degli alimenti • Classificazione dei metodi di conservazione degli alimenti • Trasmissione del calore nella cottura • Effetti della cottura e modificazione dei nutrienti

Contenuti e obiettivi minimi suddivisi in UDA

UDA	Obiettivi minimi
1	Descrivere l'apparato digerente e il processo di digestione. Conoscere i fattori che influenzano l'assunzione e la scelta del cibo. Avere nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto.
2	Descrivere i principi nutritivi sotto il profilo chimico, fisico e nutrizionale. In particolare saper correlare le caratteristiche dei nutrienti al concetto di fabbisogno nutrizionale dell'organismo, comprendendo il ruolo degli alimenti nel mantenimento del benessere.

	Predisporre piatti scegliendo le materie prime in base al loro valore nutrizionale oltre che alla qualità e alla tipicità.
3	Acquisire il concetto di filiera agroalimentare e di sicurezza della filiera. Comprendere il legame esistente tra filiera e territorio. Avere consapevolezza degli aspetti che concorrono alla qualità totale degli alimenti. Conoscere le certificazioni dei prodotti agroalimentari di qualità riconosciute nell'UE e in Italia. Conoscere le norme igieniche atte a garantire la sicurezza alimentare e le relative norme di legge (cenni). Saper definire e descrivere il sistema HACCP
4	Conoscere le cause di alterazione degli alimenti Saper classificare e descrivere le principali tecniche di conservazione. Descrivere le modalità di cottura e le principali modifiche dei nutrienti. Saper indicare per ogni alimento le modalità di conservazione e di cottura più idonee. Saper scegliere le modalità anche in relazione ad esigenze dietetiche specifiche.

Nota	Le UDA 3 e 4 verranno riprese e ampliate nella classe 5^

Si precisa che i candidati privatisti sono invitati a prendere contatti con il docente della disciplina per ulteriori ragguagli sul programma

Il Dipartimento di Scienze