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

PROGRAMMA PRIMO BIENNIO – Classi 1^ e 2^ Anno scolastico 2026/27

Materia: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Testo adottato	autore:	ALMA
	titolo:	La nuova alimentazione
	editore:	PLAN
	ISBN:	978-88-94988-49-9

Prospetto UDA **Classe 1^: UDA 1,2,5,7 // Classe 2^: UDA 1,3,4,6**

UDA	Argomenti
1	MACRONUTRIENTI E MICRONUTRIENTI
2	ALIMENTI E BEVANDE
3	ALIMENTAZIONE E SALUTE
4	DIGESTIONE E METABOLISMO
5	IGIENE E HACCP
6	CONSERVARE E CUOCERE IN SICUREZZA
7	IMBALLAGGIO ED ETICHETTATURA

Contenuti e obiettivi minimi suddivisi in UDA

UDA 1 MACRONUTRIENTI E MICRONUTRIENTI	Macronutrienti energetici: glucidi, protidi, lipidi; Micronutrienti: vitamine, sali minerali Funzioni prevalenti dei principali principi nutritivi: energetica, plastica, regolatrice.
Obiettivi minimi per la classe 1^	- Acquisire la definizione fondamentale di macronutrienti e micronutrienti e saper distinguere le categorie principali dei nutrienti (glucidi, lipidi, protidi, vitamine, sali minerali, acqua). - Riconoscere la funzione prevalente (energetica, plastica, regolatrice) dei principali principi nutritivi. - Saper suddividere un elenco elementare di alimenti nelle categorie funzionali fondamentali. - Individuare le differenze macroscopiche tra nutrienti energetici e non energetici.
Obiettivi minimi	- Descrivere la molecola, i criteri di classificazione, le funzioni biologiche ed il

per la classe 2^	ruolo nutrizionale all'interno di un'alimentazione equilibrata dei vari nutrienti.

UDA 2 ALIMENTI E BEVANDE	Gli alimenti L'acqua Le bevande
Obiettivi minimi	- Riconoscere le caratteristiche di base degli alimenti, dell'acqua e delle principali bevande di uso comune. - Saper classificare un gruppo ristretto di alimenti comuni e bevande in base alla loro funzione principale con la guida del docente. - Distinguere l'acqua dalle bevande e individuare semplici differenze tra macrocategorie di alimenti (es. origine animale o vegetale). - Conoscere le funzioni e la distribuzione dell'acqua all'interno dell'organismo umano.

UDA 3 ALIMENTAZIONE E SALUTE	Abitudini alimentari e nuove tendenze Dieta e dietoterapia
Obiettivi minimi	- Definire i concetti fondamentali di alimentazione, nutrizione e dieta, riconoscendo le linee guida generali di un'alimentazione equilibrata. - Identificare le definizioni elementari di malnutrizione e dei principali disturbi del comportamento alimentare con la guida del docente. - Riconoscere le abitudini e le tendenze alimentari più comuni descritte in classe e metterle in relazione con esempi semplici.

UDA 4 DIGESTIONE E METABOLISMO	La digestione L'energia
Obiettivi minimi	- Riconoscere le parti principali dell'apparato digerente e definire in modo elementare i concetti di digestione, assorbimento ed energia. - Descrivere a grandi linee la struttura e il compito dei principali organi della digestione con il supporto del docente. - Seguire e rielaborare in modo semplice il percorso dei nutrienti dall'ingestione all'utilizzazione di base da parte dell'organismo.

UDA 5 IGIENE E HACCP	<u>L'igiene degli alimenti</u> <u>L'igiene professionale</u>
Obiettivi minimi	- Definire i concetti fondamentali di microbiologia e igiene professionale, riconoscendo i principali pericoli legati alla manipolazione degli alimenti. - Classificare i contaminanti e descriverne le caratteristiche essenziali. - Individuare le principali norme igieniche per il trattamento degli alimenti e le regole di base per la prevenzione delle contaminazioni con il supporto del docente.

UDA 6 CONSERVARE E CUOCERE IN SICUREZZA	<u>La conservazione</u> <u>La cottura</u>
Obiettivi minimi	- Definire i metodi principali di conservazione e le tecniche fondamentali di cottura degli alimenti. - Riconoscere i rischi basilari di contaminazione legati alle fasi di cottura e conservazione con il supporto del docente. - Associare in modo semplice un alimento al suo metodo di conservazione più comune e individuare dati elementari sulle etichette.

UDA 7 IMBALLAGGIO ED ETICHETTATURA	<u>Confezione e vendita dei prodotti alimentari</u>
Obiettivi minimi	- Riconoscere le funzioni principali degli imballaggi alimentari e identificare le indicazioni obbligatorie fondamentali presenti sulle etichette. - Distinguere le diverse tipologie di imballaggio e individuare elementi di base della tracciabilità con il supporto del docente. - Leggere le informazioni basilari di un'etichetta (es. denominazione di vendita, termine minimo di conservazione, dichiarazione nutrizionale, ecc.) e interpretarle correttamente.

I candidati privatisti sono invitati a prendere contatti con il docente della disciplina per ulteriori ragguagli sul programma

Il Dipartimento di Scienze