

## NUCLEI FONDANTI SCIENZE DEGLI ALIMENTI

<b>BIENNIO</b>		
<b>Classe</b>	<b>Nuclei fondanti</b>	<b>Contenuti minimi relativi ai nuclei fondanti</b>
<b>Prima</b>	<b>Igiene e microbiologia</b>  <b>Nozioni di base di HACCP</b>	Classificazione generale dei pericoli (biologici, chimici e fisici) Microrganismi specifici: Salmonella, Botulino GMP, GHP-manipolazione alimenti, igiene personale
	<b>Principi nutritivi e acqua</b>	A cosa servono ed in quali alimenti si trovano i macro e micronutrienti. Esempi di carenze/eccessi. Importanza dell'acqua
<b>Seconda</b>	<b>Alimentazione equilibrata e malnutrizioni</b>	Cenni sull'apparato digerente, ripartizione calorica, IARN, linee guida, piramide. Patologie derivanti da alimentazione non equilibrata (obesità, diabete, dca, allergie e intolleranze)
	<b>Conservazione</b>	Scadenza, principali metodi di conservazione.
	<b>Cottura</b>	Principali metodi ed effetti della cottura su principi nutritivi e contaminanti

<b>BIENNIO quadriennale</b>		
<b>Classe</b>	<b>Nuclei fondanti</b>	<b>Contenuti minimi relativi ai nuclei fondanti</b>

<b>Prima</b>	<b>Igiene e microbiologia</b> <b>Nozioni di base di HACCP</b>	Classificazione generale dei pericoli (biologici, chimici e fisici) Microrganismi specifici: Salmonella, Botulino GMP, GHP-manipolazione alimenti, igiene personale
	<b>Principi nutritivi e acqua</b>	A cosa servono ed in quali alimenti si trovano i macro e micronutrienti. Esempi di carenze/eccessi. Importanza dell'acqua
<b>Seconda</b>	<b>Alimentazione equilibrata e malnutrizioni</b>	Cenni sull'apparato digerente, ripartizione calorica, larn, linee guida, piramide. Patologie derivanti da alimentazione non equilibrata (obesità, diabete, dca, allergie e intolleranze)
	<b>Cibo e cultura?</b>	
	<b>tradizioni?</b>	

<b>TRIENNIO - Cucina/Sala/Pasticceria</b>		
<b>Classe</b>	<b>Nuclei fondanti</b>	<b>Contenuti minimi relativi ai nuclei fondanti</b>
<b>Terza</b>	<b>Classificazione e trasformazione degli alimenti</b>	Gruppi di alimenti, caratteristiche nutrizionali principali e trasformazioni principali.
	<b>Calcolo calorico</b>	Contenuto in calorie e principi nutritivi negli alimenti
<b>Quarta</b>	<b>I principi nutritivi</b>	Funzioni e fonti alimentari Principali carenze ed eccessi
	<b>Conservazione</b>	Scadenza Principali metodi di conservazione.

	<b>Cottura</b>	Principali metodi ed effetti della cottura su principi nutritivi e contaminanti
<b>Quinta</b>	<b>Contaminazione ed HACCP</b>	Classificazione generale dei pericoli (bio, chimici e fisici) Microorganismi specifici: Salmonella, Botulino GMP, GHP - manipolazione alimenti, igiene personale
	<b>Dietetica e dietoterapia</b>	Principali caratteristiche di diete specifiche in condizioni fisiologiche e patologiche
	<b>Qualità e sostenibilità, alimentazione e cultura, novel foods</b>	Esempi di qualità totale (aspetti sensoriali, marchi, prezzo, assenza pericoli...), impatto ambientale e cenni su obiettivi Agenda 2030. Abitudini alimentari legate a cultura e religione. Esempi di nuove tendenze alimentari.

<b>TRIENNIO - Accoglienza turistica</b>		
<b>Classe</b>	<b>Nuclei fondanti</b>	<b>contenuti minimi relativi ai nuclei fondanti</b>
<b>Terza</b>	<b>Classificazione degli alimenti</b>	Gruppi di alimenti, caratteristiche nutrizionali principali dei prodotti dell'Emilia Romagna
	<b>Storia dell'alimentazione</b>	Principali tappe nella storia dell'alimentazione umana (alimenti e modalità)
<b>Quarta</b>	<b>Qualità ed etichettatura</b>	Marchi di qualità
	<b>Enogastronomia regionale italiana</b>	Valorizzazione dei prodotti tipici e del territorio attraverso un'etichetta

<b>Quinta</b>	<b>Qualità e sostenibilità, alimentazione e cultura, novel foods</b>	Turismo enogastronomico e sostenibile Abitudini alimentari legate a cultura e religione
	<b>Enogastronomia regionale internazionale (cenni)</b>	Esempi di nuove tendenze alimentari
	<b>principi di dietetica e dietoterapia</b>	Le principali condizioni fisiologiche e patologiche legate all'alimentazione.