

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Laboratorio di Serv.Enogastro - Cucina

2 PERCORSI

dalle **CONOSCENZE**

alle **COMPETENZE**

dai **PROCESSI**

ai **PRODOTTI**

Il CLIENTE e le sue ESIGENZE

Uno **STILE ALIMENTARE**
sano ed equilibrato

**TUTELA
e
SICUREZZA**

CONOSCENZE

- MATERIE PRIME
- PRODOTTI ALIMENTARI
- PROCESSI PRODUTTIVI

COMPETENZE

- PROGRAMMARE
- GESTIRE
- COMUNICARE

promuovere il "made in Italy"

**LE INDICAZIONI CHE SEGUONO
HANNO VALORE DI**

ESEMPLIFICAZIONE

rispetto ai “**Nuclei tematici fondamentali**”
dei “Quadri di Riferimento”

e vanno lette

IN PARALLELO

tra le due discipline della seconda prova

Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione

I NUTRIENTI

- ✓ come sono classificati
- ✓ quali funzioni svolgono nell'organismo umano
- ✓ quali sono i livelli di assunzione di riferimento
- ✓ quali le fonti alimentari

Le MATERIE PRIME e i PRODOTTI ALIMENTARI

L'analisi del profilo:

- organolettico
- merceologico
- igienico
- nutrizionale
- gastronomico

I NUOVI prodotti alimentari

- alimenti alleggeriti o "light"
- alimenti arricchiti / fortificati
- alimenti funzionali, ad es. prebiotici, probiotici ...
- alimenti innovativi (novel food) e OGM

- alimenti integrali
- alimenti naturali / alimenti biologici
- alimenti destinati a particolari tipi di alimentazione

La “QUALITÀ TOTALE”

I fattori che concorrono alla definizione della “Qualità totale”:

- qualità nutrizionale
- qualità organolettica
- qualità igienico – sanitaria
- qualità di origine
- qualità tecnologica
- legale

Il cliente e la sue esigenze: fisiologiche e patologiche

**Predisporre MENU nel rispetto delle ESIGENZE
DIETETICHE del cliente**

- ✓ per un adulto in buono stato di salute
- ✓ per donne in stato di gravidanza – allattamento
- ✓ per i neonati
- ✓ per ragazzi in età scolare e per adolescenti
- ✓ per team di sportivi
- ✓ per ultrasettantenni

**Predisporre MENU nel rispetto delle ESIGENZE
DIETETICHE del cliente con particolari patologie o
rispondenti alla prevenzione delle stesse**

- ✓ conoscere le principali patologie correlate alle abitudini alimentari: obesità, malattie cardiovascolari, diabete, tumori;
- ✓ predisporre menu funzionali alla prevenzione delle patologie sopra elencate o a chi ne sia affetto.

Predisporre MENU rispondenti alle ESIGENZE DIETETICHE del cliente con REAZIONI AVVERSE al cibo

- ✓ conoscere le “reazioni avverse al cibo”: allergie e intolleranze alimentari;
- ✓ predisporre menu per soggetti con “reazioni avverse al cibo”: celiachia, intolleranza al lattosio, allergia a sostanze presenti nei crostacei, nelle noci ecc ... e adottare comportamenti adeguati, del tipo:
 - scegliere materie prime idonee, prestando anche attenzione alle informazioni presenti in etichetta;
 - applicare le GMP (Good Manufacturing Practice) e le SOP (Standard Operating Procedure) per limitare il rischio di contaminazione;
 - mettere a disposizione del cliente una lista degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti con evidenziata la presenza di allergeni e sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze.

Il cliente tra stili di vita EQUILIBRATI e NUOVE TENDENZE dietetiche

- ✓ Linee Guida per una sana alimentazione italiana
- ✓ la dieta mediterranea
- ✓ le diete vegetariane
- ✓ la cucina etnica ...

TUTELA e SICUREZZA

del cliente

I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione

- ✓ contaminazioni di tipo chimico: inquinamento ambientale, uso di farmaci nell'allevamento del bestiame, di fitofarmaci in agricoltura, micotossine, sostanze cedute dai materiali a contatto con gli alimenti ...
- ✓ contaminazioni di tipo biologico: batteri, virus, muffe... e relative patologie
- ✓ contaminazioni di tipo fisico: schegge/frammenti di plastica, vetro, legno ...

Conoscere la normativa igienico-sanitaria del settore e saper elaborare e applicare il piano di autocontrollo e il sistema HACCP

- ✓ conoscere i Regolamenti del pacchetto igiene e gli obblighi dell'OSA (Operatore Settore Alimentare);
- ✓ saper applicare le GMP (Good Manufacturing Practice) e le SOP (Standard Operating Procedure), le fasi preliminari e i 7 principi dell'HACCP a un caso pratico;
- ✓ conoscere il significato di tracciabilità della filiera.

Le certificazioni di qualità

- ✓ l'evoluzione del concetto di “Qualità” e di “Filiera agro – alimentare”;
- ✓ certificazioni di processo e certificazioni di prodotto;
- ✓ marchi di tutele dei prodotti tipici: DOP, DOC, DOCG, IGP, IGT, STG, PAT, BIO.

Promozione del MADE in ITALY

- ✓ Valorizzare, dal punto di vista nutrizionale, le tipicità e le tradizioni enogastronomiche del territorio.
- ✓ La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.
- ✓ La tutela dei prodotti “made in Italy” attraverso la difesa dalle frodi.

Realizzare prodotti e servizi enogastronomici

**Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali:
realizzare prodotti e servizi enogastronomici**

TECNICHE di LAVORAZIONE

Le principali tecniche di cottura: in un liquido, in un grasso, a calore secco, in umido, a microonde, in cartoccio, in crosta, sottovuoto ...

STRUMENTI GESTIONALI

- ✓ gestire gli acquisiti delle materie prime e il loro immagazzinamento: partire dal menu e valutare la qualità e la quantità delle merci da acquistare;
- ✓ compilare e aggiornare la scheda tecnica di produzione o ricetta;
- ✓ informatizzare le procedure e le relative schede utilizzate nel Laboratorio di Cucina;
- ✓ organizzare l'attività di cucina in funzione del menu, dell'impianto, delle attrezzature, del personale e della sicurezza;
- ✓ calcolare il "food cost".

Dal CATERING al BANQUETING

a. Il Catering: fornire pasti

L'organizzazione gestionale e operativa:

- quale centro di produzione pasti e quali attrezzature sono richieste per il servizio di catering;
- quali possono essere i soggetti destinatari del servizio (ristorazione collettiva, commerciale, viaggiante, alberghiera, ecc.);
- quali tipi di menu possono essere richiesti dal cliente.

b. Il Banqueting: fornire un servizio completo e accurato

L'organizzazione gestionale e operativa:

- modalità di preparazione e di trasporto delle pietanze;
- individuazione e allestimento della location;
- servizio e riassetto.

Simulare EVENTI ENOGASTRONOMICI: dalla progettazione alla realizzazione.

- a) L'evento come progetto del "marketing territoriale".
- b) L'evento enogastronomico: il cibo come veicolo e cifra rappresentativa delle tradizioni, delle tipicità e della cultura del territorio.
- c) Percorsi enogastronomici e percorsi turistici.
- d) Le tipologie di eventi: dalla sagra paesana alle feste di risonanza regionale, dal workshop al convegno professionale, dalla Fiera allo street food ...
- e) Fasi di progettazione e di realizzazione dell'evento: riconoscimento della tipicità dell'evento, destinatari, stakeholders, finanziamenti e interazioni con i soggetti del territorio, quale ruolo e quanto tempo riservare alla presentazione degli abbinamenti cibi – bevande, quali forme di degustazione e quali di consumo ...

Il sistema della QUALITA'

sicurezza, tracciabilità e certificazione

Conoscere la normativa igienico-sanitaria del settore e saper elaborare e applicare il piano di autocontrollo e il sistema HACCP

- ✓ Conoscere i Regolamenti del pacchetto igiene e gli obblighi dell'OSA (Operatore Sicurezza Alimentare);
- ✓ Saper applicare le GMP (Good Manufacturing Practice) e le SOP (Standard Operating Procedure), le fasi preliminari e i 7 principi dell'HACCP a un caso pratico;
- ✓ Riconoscere e utilizzare la tracciabilità della filiera.

Con particolare attenzione alle seguenti fasi:

- stoccaggio delle materie prime
- preparazione degli alimenti
- confezione e conservazione degli alimenti
- somministrazione al consumatore
- smaltimento dei rifiuti
- sanificazione dei locali e delle attrezzature
- formazione del personale

La “Qualità totale”

- ✓ l’evoluzione del concetto di “Qualità” e di “Filiera agro – alimentare”;
- ✓ certificazioni di processo e certificazioni di prodotto
- ✓ il “*marchio*” come segno dell’immagine dell’azienda, come garanzia di qualità e affidabilità dei prodotti dell’azienda, come distintivo di un prodotto/risorsa del territorio, come incentivo a conservare e implementare la qualità del prodotto: ad esempio IGT, DOC, DOCG, IGP, DOP, STG, PAT, BIO.

Il cliente e le sue esigenze ottimizzare la qualità del servizio

Predisporre MENU rispondenti alle ESIGENZE DIETETICHE del cliente

- ✓ per un adulto in buono stato di salute
- ✓ per donne in stato di gravidanza – allattamento
- ✓ per i neonati e i lattanti
- ✓ per ragazzi in età scolare e per adolescenti
- ✓ per team di sportivi
- ✓ per ultrasettantenni

Predisporre MENU rispondenti alle ESIGENZE DIETETICHE del cliente con particolari patologie o alla prevenzione delle stesse

- ✓ conoscere le principali patologie correlate alle abitudini alimentari: obesità, malattie cardiovascolari, diabete, tumori;
- ✓ predisporre menu funzionali alla prevenzione o alla affezione delle patologie sopra elencate.

Predisporre MENU rispondenti alle ESIGENZE DIETETICHE del cliente con REAZIONI AVVERSE al cibo

- ✓ conoscere le “reazioni avverse al cibo”: allergie, intolleranze alimentari, reazioni correlate all'alimentazione;
- ✓ predisporre menu per soggetti con “reazioni avverse al cibo”: celiachia, intolleranza al lattosio, alla presenza di allergeni in crostacei, nelle noci.... e adottare comportamenti adeguati, del tipo:
 - scegliere materie prime idonee, prestando anche attenzione alle informazioni presenti in etichetta;
 - applicare le GMP (Good Manufacturing Practice) e le SOP (Standard Operating Procedure) per limitare il rischio di contaminazione;
 - mettere a disposizione del cliente una lista degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti.

Il cliente tra stili di vita EQUILIBRATI e NUOVE TENDENZE

- ✓ Linee Guida per una sana alimentazione italiana
- ✓ la dieta mediterranea
- ✓ le diete vegetariane
- ✓ la cucina etnica
- ✓ il “trash cooking” ...

La ristorazione COLLETTIVA e COMMERCIALE

a. **La Ristorazione collettiva** (mense aziendali, asili, scuole, ospedali, centri accoglienza emigranti, luoghi di detenzione ...)

Conoscere le “*Linee di indirizzo*” del Ministero della salute:

- *Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti* (Conferenza Unificata, 19/04/2018)
- *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera pediatrica*, approvate in Conferenza Stato-Regioni, 18/12/2014
- *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale*, approvate in Conferenza Stato-Regioni, 16/12/2010 e pubblicate in G.U. n. 37 del 15/02/2011
- *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*, approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11/06/2010.

b. **La Ristorazione commerciale** (servizio aperto a un pubblico eterogeneo, con consumatori non organizzati che richiede, pertanto, una forte “flessibilità” per tipologia di prodotti alimentari e per modalità di erogazione): con quali tendenze?

- **Le nuove tipologie di soggetti che si rivolgono alla “ristorazione commerciale”**: la ridotta disponibilità di tempo per la preparazione dei cibi, la nuova configurazione del nucleo - famiglia, la crescente presenza dei “single”, la presenza rilevante di famiglie “*dual career*” con conseguente riduzione del tempo dedicato alla famiglia, alla casa e alla cucina, il valore attribuito al tempo libero, ecc.);
- **l’evoluzione del modello di “consumo alimentare”**: sono mutati i tempi, le modalità e le occasioni del consumo;

- **un consumatore sempre più “esigente”**: desidera acquistare prodotti “*dedicati*” per determinati gruppi di consumatori o per particolari occasioni d’uso; si indirizza al consumo di cibi “atipici” ed etnici; esprime una crescente attenzione alle tematiche salutistiche con orientamenti talora contraddittori, del tipo: per un verso sviluppo dei “fast food”, per l’altro riscoperta dello “slow food”...

L’ecosostenibilità

- ✓ I fattori dell’ecosostenibilità: cosa si debba intendere per “*natura*”; la conservazione degli equilibri dell’ecosistema; il “principio della responsabilità” rispetto alle generazioni future.
- ✓ Orientamenti enogastronomici compatibili con la tutela dell’ambiente:
 - indirizzarsi all’acquisto di prodotti da coltura biologica o a basso impatto ambientale;
 - preferire i prodotti stagionali o a km zero;
 - preferire prodotti con packing ecocompatibile;
 - valorizzare i prodotti tipici del territorio;
 - educare al riutilizzo degli avanzi di cibo;
 - educare alla dieta ecosostenibile;
 - educare al risparmio energetico in cucina: utilizzo di attrezzature riscaldanti a bassa temperatura, scelta di orari e tempi di cottura ecc.;
 - educare alla raccolta indifferenziata.

promozione del "made in Italy"

- ✓ **VALORIZZARE**, dal punto di vista nutrizionale, le tipicità e le tradizioni enogastronomiche del territorio attraverso la realizzazione di piatti, anche al fine di promuovere l'immagine culturale e turistica del territorio.
- ✓ **INNOVARE** la tradizione gastronomica, intervenendo con nuove materie prime e/o nuove tecnologie di cottura e conservazione.
- ✓ **COLLABORARE** all'elaborazione di percorsi enogastronomico – turistici, insieme alle figure professionali dei settori e ai soggetti pubblici e privati presenti sul territorio, al fine di arricchire l'offerta del territorio.