

"Scienza degli Alimenti"

7 giugno 2010

In allegato documento della DD-SCI riguardante l'insegnamento "Scienza degli Alimenti" presente nel I biennio dell'istruzione professionale del settore "Servizi", indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

Il Documento è stato inviato alla Dr.ssa Maria Grazia Nardiello e al Dr. Luciano Chiappetta

Cordiali saluti

Michele A. Floriano



SOCIETÀ CHIMICA ITALIANA
DIVISIONE DI DIDATTICA

4 Giugno 2010

La DD-SCI prende atto della scheda di lavoro relativa all'insegnamento "Scienza degli Alimenti" presente nel I biennio dell'istruzione professionale del settore "Servizi", indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", e condivide pienamente il profilo delineato al termine del percorso quinquennale di istruzione previsto per la disciplina:

*Omissis.....controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse.*

Sottolinea che per acquisire tali competenze c'è l'esigenza di appropriarsi, da parte degli studenti, di specifiche conoscenze ed abilità a carattere chimico-alimentare, così come richiesto dalla stessa Scheda "Scienza degli Alimenti" di seguito riportata in parte:

Conoscenze

Ruolo dell'educazione alimentare per la salute e significato di alimentazione e nutrizione;;

Concetto di metabolismo

Nozioni di chimica inorganica e di chimica organica; gruppi funzionali;

Macro- e micronutrienti: classificazione, proprietà chimico-fisiche, apporto calorico e principali funzioni, problemi legati alle loro carenze e ai loro eccessi;

Acqua, bevande analcoliche ed alcoliche: caratteristiche principali e loro relazione con la salute;

Classificazioni degli alimenti e caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali;

I criteri di qualità degli alimenti;

Cottura degli alimenti e relative modificazioni;

Cause di alterazione degli alimenti e metodi di conservazione;

Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti;

Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica

Abilità

Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina;

Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente;

Individuare i principali composti inorganici e organici di interesse alimentare; valutare il pH di una soluzione con semplici metodi;

Riconoscere caratteristiche principali, analogie e differenze tra i diversi tipi di bevande;

Individuare i rischi di contaminazione alimentare e adottare comportamenti igienici corretti;

Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli in base a criteri stabiliti;

Valutare le principali modificazioni degli alimenti con la cottura;

Invidiare metodi di conservazione adeguati in relazione agli alimenti;

Leggere correttamente le etichette alimentari e riconoscere nelle stesse la tracciabilità dell'alimento;

Individuare confezioni ed imballaggi idonei

Evidenzia che tali competenze ed abilità dovrebbero essere acquisite, per la "Scienza degli Alimenti", già a partire dal 1° anno del I biennio mentre l'insegnamento Scienze Integrate (chimica), certo supporto e trasversale alla "Scienza degli alimenti", è introdotto solo nel 2° anno del I biennio.

Pertanto la DD-SCI ritiene di dover avanzare la richiesta dell'**inserimento della classe di concorso attuale A013 tra le classi di concorso ammesse a concorrere all'insegnamento "Scienza degli alimenti"**

La DD-SCI considera che in tal modo potrebbero crearsi sinergie e continuità di insegnamento tra le discipline "Scienza degli alimenti" e "Scienze Integrate (chimica)", così da dare contenuto e consistenza a quanto riportato nella Nota Metodologica della "Scienza degli alimenti": *l'insegnamento si sviluppa con modalità laboratoriale interdisciplinare finalizzata alla valorizzazione degli aspetti connessi alla sicurezza, alle caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti ed al rispetto della normativa HACCP*

Inoltre da Prot. A00DGP/PER n. 5358, del 25 maggio 2010, della Direzione Generale del Personale Scolastico del MIUR recante per oggetto: "Attuali classi di concorso su cui confluiscono le discipline relative al primo anno di corso degli istituti di II grado interessati al riordino – nuovo invio", **leggiamo per l'Istruzione Professionale:**

- B1 indirizzo "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale": che l'insegnamento Scienze integrate (chimica) potrà essere affidato indifferentemente alle classi di concorso 12/A, 13/A, 57/A, 58/A;
- B3 indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera": che l'insegnamento Scienza degli alimenti potrà essere affidato alla sola classe di concorso 57/A.

Questo crediamo autorizzi a pretendere la reciprocità di rispetto per la formazione dei docenti appartenenti alla A013, e pertanto a doppiamente reclamare che la A013 rientri tra le classi di concorso a cui affidare l'insegnamento "Scienza degli alimenti".