

## Scheda Corso di formazione PROGRAMMA "B"

### Sezione A - Informazioni generali

Titolo: **" SVILUPPO DELLE COMPETENZE PER LA PREPARAZIONE AL TEST  
PRESELETTIVO PER LA CLASSE DI ABILITAZIONE  
A057"**

Classe di  
ABILITAZIONE

CODICE	TITOLO
<b>A057</b>	<b>Scienza degli Alimenti</b>

*\*Nota: Inserire il codice e il titolo prelevandolo dalla tabella ministeriale allegata*

Profilo di  
insegnamento  
desiderato

- Docenti scuola secondaria I° Grado  
 Docenti scuola secondaria II° Grado  
 Altro: \_\_\_\_\_

Modalità di  
fruizione

Il **"Programma B"** si integra al programma "A" ed include la preparazione prevista all'interno dei 60 test preselettivi, ai fini dell'autovalutazione delle competenze per l'insegnamento di cui alla classe di abilitazione prescelta.

Il corso è fruibile in rete Internet, su piattaforma e-learning per Confsalform, ed è strutturato da una lezione in slide (minimo 30 slide), stimata in 30 minuti, integrata da 90 test con 4 risposte, la cui somma in tempo/frequenza è di 270 minuti e per complessivi 300 minuti di fruizione, ovvero 5 ore certificabili con attestato di frequenza on line.

L'ottenimento dell'attestazione di frequenza, quantificato in 5 ore, è condizionato dal sistema di tracciabilità, la cui generazione automatica del titolo prevede:

- la registrazione e il conseguimento del 70% del tracciamento della navigazione complessiva delle slide e dei test;
- il superamento dei test per almeno il 70% di successo sulla totalità delle domande (63 risposte corrette su 90).

Ad integrazione del corso vi sono due video/audio chat registrate e fruibili in remoto senza vincoli di tempo e di orario, al cui interno il docente titolare del corso in programma **"B"** risponde alle domande e ai temi di approfondimento precedentemente proposti dai corsisti all'interno del forum d'ambito disciplinare.

Ulteriori 2 ore di frequenza possono essere attestate al conseguimento del 70% di tracciamento per la partecipazione alle attività delle due video/audio chat.

Sintesi  
presentazione  
docente

**Ivo Mazzucchelli** - Laurea in Scienze Biologiche - Abilitazione all'insegnamento classi di concorso A057 e A060 - Docente (36 anni) di Scienza degli Alimenti presso IPSA, IPSAR, ISEF Roma - Degustatore oli e.v.o - Docente presso corsi FISAR- Nutrizionista FIR - Docente nei corsi di formazione regionali - Responsabile controllo HACCP.

## Sezione B – Informazioni sul Corso

### Breve presentazione dell'iniziativa di formazione

#### **Presentazione con indice:**

*Elementi di chimica e bioenergetica – Acqua e bevande – I Principi Nutritivi e Apparato digerente – Principi di dietologia – Patologie Nutrizionali – Cottura e conservazione degli alimenti – Igiene e sicurezza alimentare – Le etichette alimentari.*

#### **Obiettivi formativi:**

Il corso intende offrire ai corsisti l'opportunità di auto-valutarsi sulle competenze linguistiche collegate alle competenze specifiche oggetto dell'insegnamento, tra cui le caratteristiche chimiche e fisiche dei Principi Nutritivi, le relative funzioni biologiche, i fabbisogni giornalieri in funzione dell'età e delle varie condizioni fisiologiche, cause e prevenzione delle loro alterazioni.

#### **Contenuti chiave:**

*Legami chimici, mono-di-polisaccaride, mono-di-trigliceridi, acidi grassi saturi-mono-polinsaturi, aminoacidi-peptoni-proteine, contenuto energetico degli alimenti, metabolismo basale, fabbisogno energetico, refrigerazione congelazione surgelazione concentrazione essiccamento liofilizzazione degli alimenti, contaminazioni chimiche e microbiche, composizione corporea, sovrappeso obesità, ricerca del peso "ideale".*

#### **Risultati attesi:**

Il corsista è in grado di destreggiarsi nella procedura di verifica inclusa nel test preselettivo, secondo quanto disposto dai commi 5, 6, 7, 8, 9 art. 15 del Dm 249/2010, ovvero ha contezza delle proprie competenze linguistiche e sa riconoscere il suo livello di preparazione nel proprio ambito disciplinare.

Il Coordinatore scientifico

Emilio Fatovic

Il docente

Ivo Mazzucchelli