

ISIS EINAUDI CECCHERELLI PIOMBINO (LI)

Disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione Docente Chiara Bottaro

A.S. 2019-20

Classe 5 D

MODULO n. 1

Alimentazione equilibrata

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
<p>UD 1 Alimentazione equilibrata: varietà, equilibrio e moderazione; gruppi di alimenti; corretta ripartizione dell'energia e dei nutrienti; fabbisogno energetico totale.</p> <p>UD 2 Linee guida per una sana alimentazione e piramide alimentare.</p>	<p>Principi di alimentazione equilibrata.</p>	<p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.</p>	<p>Saper riconoscere i principi base di una alimentazione equilibrata.</p> <p>Conoscere le singole linee guida e saper leggere una piramide alimentare come modello di alimentazione equilibrata.</p>	5	<p><u>Verifiche:</u></p> <p>a domande aperte, temi</p> <p>simulazioni della seconda prova ministeriale</p> <p>interrogazioni alla lavagna</p> <p><u>Recupero:</u></p> <p>in itinere</p> <p>sportelli e/o corso</p>	<p><u>Metodi:</u></p> <p>Lezione frontale</p> <p>Discussione guidata</p> <p>Problem solving</p> <p><u>Strumenti didattici:</u></p> <p>Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione vol.5</p> <p>A. Machado, Poseidonia Scuola</p> <p>Materiale multimediale del docente</p>

MODULO n. 2

Diete e stili alimentari

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
UD 1 Dieta mediterranea UD 2 Diete vegetariane UD 3 Altre diete: nordica, eubiotica, macrobiotica UD 4 Dieta dello sportivo UD 5 Dieta dei 5 colori	Diete equilibrate e squilibrate nelle varie condizioni fisiologiche.	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	15	<u>Verifiche:</u> a domande aperte, temi simulazioni della seconda prova ministeriale interrogazioni alla lavagna <u>Recupero:</u> in itinere sportelli e/o corso	<u>Metodi:</u> Lezione frontale Problem solving Discussione guidata <u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione vol.5 A. Machado, Poseidonia Scuola Materiale multimediale del docente

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
UD 1 Alimenti arricchiti ed alleggeriti UD 2 Dietetici ed alimenti per l'infanzia UD 3 Integratori UD 4 Alimenti funzionali e nutraceutici UD 5 OGM	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.	5	<u>Verifiche:</u> a domande aperte, temi simulazioni della seconda prova ministeriale interrogazioni alla lavagna <u>Recupero:</u> in itinere sportelli e/o corso	<u>Metodi:</u> Lezione frontale Lavori di gruppo Discussione guidata <u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione vol.5 A. Machado, Poseidonia Scuola Materiale multimediale del docente

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
UD 1 Neonato ed alimentazione complementare: allattamento al seno, differenze fra latte materno e vaccino, divezzamento UD 2 Bambino ed adolescente UD 3 Gravidanza ed allattamento UD 4 Adulto ed anziano	Diete razionali ed equilibrate nelle varie condizioni fisiologiche.	Predisporre menu coerenti con le esigenze personali e di comunità, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche.	20	<u>Verifiche:</u> a domande aperte, temi simulazioni della seconda prova ministeriale interrogazioni alla lavagna <u>Recupero:</u> in itinere sportelli e/o corso	<u>Metodi:</u> Lezione frontale Problem solving Discussione guidata <u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione vol.5, A. Machado, Poseidonia Scuola Materiale informativo multimediale del docente

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
<p>UD1 Malattie cardiovascolari: ipertensione arteriosa, dislipidemie. UD 2 Malattie del metabolismo: sindrome metabolica, osteoporosi, gotta, diabete mellito, obesità.</p> <p>UD 4 Allergie alimentari; intolleranze al lattosio ed al glutine UD5 Tumori: stile di vita e rischio tumorale, cancerogeni.</p>	<p>Diete razionali ed equilibrate nelle principali patologie.</p>	<p>Predisporre menu coerenti con le esigenze personali e di comunità, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	<p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p> <p>Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della persona.</p>	20	<p><u>Verifiche:</u></p> <p>a domande aperte, temi</p> <p>simulazioni della seconda prova ministeriale</p> <p>interrogazioni alla lavagna</p> <p><u>Recupero:</u></p> <p>in itinere</p> <p>sportelli e/o corso</p>	<p><u>Metodi:</u></p> <p>Lezione frontale</p> <p>Problem solving</p> <p>Discussione guidata</p> <p><u>Strumenti didattici:</u></p> <p>Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione vol.5 A. Machado, Poseidonia Scuola</p> <p>Materiale informativo multimediale del docente</p>

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
UD 1 Contaminazioni chimiche e fisiche UD 2 Contaminazioni biologiche: prioni, virus, batteri, funghi, parassiti. UD 3 Igiene degli alimenti: "Pacchetto Igiene" ed HACCP; controllo ufficiale degli alimenti. UD 4 Qualità totale degli alimenti; marchi di qualità UD 5 Filiera agroalimentare: tracciabilità e	Classificazione e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. Certificazioni di qualità e HACCP.	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti. Conoscere il piano di autocontrollo HACCP.	19	<u>Verifiche:</u> a domande aperte, temi simulazioni della seconda prova ministeriale interrogazioni alla lavagna <u>Recupero:</u> in itinere sportelli e/o corso	<u>Metodi:</u> Lezione frontale Problem solving Discussione guidata <u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione vol.5 A. Machado, Poseidonia Scuola Dispense del docente

rintracciabilità

UD 6 Additivi e
coadiuvanti
tecnologici

--	--	--	--	--	--	--

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
UD 1 Tradizioni enogastronomiche del territorio UD 2 Sostenibilità ambientale UD 3 Tutela del Made in Italy: difesa dalle frodi	Conoscere le caratteristiche enogastronomiche del territorio e le frodi alimentari	Valorizzare e promuovere le tradizioni del territorio, anche nel rispetto dell'ambiente. Saper individuare le frodi alimentari	Saper individuare e promuovere le risorse enogastronomiche del territorio. Agire nel rispetto della salvaguardia dell'ambiente	15	<u>Verifiche:</u> a domande aperte, temi simulazioni della seconda prova ministeriale interrogazioni alla lavagna <u>Recupero:</u> in itinere sportelli e/o corso	<u>Metodi:</u> Lezione frontale Problem solving Discussione guidata <u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione vol.5 A. Machado, Poseidonia Scuola Materiale multimediale del docente

