

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<br>UD 2 Diete vegetariane<br>UD 3 Altre diete: nordica, eubiotica, macrobiotica<br>UD 4 Dieta dello sportivo<br>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><br>a domande aperte, temi<br>simulazioni della seconda prova ministeriale<br>interrogazioni alla lavagna<br><br><u>Recupero:</u><br>in itinere<br>sportelli e/o corso | <u>Metodi:</u><br>Lezione frontale<br>Problem solving<br>Discussione guidata<br><br><u>Strumenti didattici:</u><br>Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione vol.5<br>A. Machado, Poseidonia Scuola<br><br>Materiale multimediale del docente |

| CONOSCENZE  | OBIETTIVI MINIMI                                   | COMPETENZE   | ABILITA'   | MONTE ORE | VERIFICHE E RECUPERO  | METODI E STRUMENTI  |
|---|--|--|--|-----------|---|---|
| UD 1 Alimenti arricchiti ed alleggeriti<br>UD 2 Dietetici ed alimenti per l'infanzia<br>UD 3 Integratori<br>UD 4 Alimenti funzionali e nutraceutici<br>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<br>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. | 5         | <u>Verifiche:</u><br>a domande aperte, temi<br>simulazioni della seconda prova ministeriale<br>interrogazioni alla lavagna<br><br><u>Recupero:</u><br>in itinere<br>sportelli e/o corso | <u>Metodi:</u><br>Lezione frontale<br>Lavori di gruppo<br>Discussione guidata<br><br><u>Strumenti didattici:</u><br>Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione vol.5 A. Machado, Poseidonia Scuola<br><br>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<br><br>UD 2 Bambino ed adolescente<br><br>UD 3 Gravidanza ed allattamento<br><br>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.<br><br>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche. | 20        | <u>Verifiche:</u><br>a domande aperte, temi<br><br>simulazioni della seconda prova ministeriale<br><br>interrogazioni alla lavagna<br><br><u>Recupero:</u><br>in itinere<br><br>sportelli e/o corso | <u>Metodi:</u><br>Lezione frontale<br>Problem solving<br>Discussione guidata<br><br><u>Strumenti didattici:</u><br>Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione vol.5, A. Machado, Poseidonia Scuola<br><br>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<br>Contaminazioni chimiche e fisiche<br>UD 2<br>Contaminazioni biologiche: prioni, virus, batteri, funghi, parassiti.<br>UD 3 Igiene degli alimenti:<br>"Pacchetto Igiene" ed HACCP; controllo ufficiale degli alimenti.<br>UD 4 Qualità totale degli alimenti; marchi di qualità<br>UD 5 Filiera agroalimentare: tracciabilità e | Classificazione e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.<br>Certificazioni di qualità e HACCP. | Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.<br>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.<br>Conoscere il piano di autocontrollo HACCP. | 19        | <u>Verifiche:</u><br>a domande aperte, temi<br>simulazioni della seconda prova ministeriale<br>interrogazioni alla lavagna<br><br><u>Recupero:</u><br>in itinere<br>sportelli e/o corso | <u>Metodi:</u><br>Lezione frontale<br>Problem solving<br>Discussione guidata<br><br><u>Strumenti didattici:</u><br>Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione vol.5 A. Machado, Poseidonia Scuola<br><br>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<br>UD 2 Sostenibilità ambientale<br>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.<br>Saper individuare le frodi alimentari | Saper individuare e promuovere le risorse enogastronomiche del territorio.<br>Agire nel rispetto della salvaguardia dell'ambiente | 15        | <u>Verifiche:</u><br>a domande aperte, temi<br>simulazioni della seconda prova ministeriale<br>interrogazioni alla lavagna<br><br><u>Recupero:</u><br>in itinere<br>sportelli e/o corso | <u>Metodi:</u><br>Lezione frontale<br>Problem solving<br>Discussione guidata<br><br><u>Strumenti didattici:</u><br>Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione vol.5 A. Machado, Poseidonia Scuola<br><br>Materiale multimediale del docente |



