



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001

E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT

Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



A.S. 2020-21		Disciplina SCIENZA degli ALIMENTI			
Docente ANNA FIORENTINI		Classe 1 C ENO			
Libro di testo: Scienza degli Alimenti A.Machado, Poseidonia Scuola					
Strumenti: libro di testo, presentazioni caricate su classroom, mappe concettuali					
Modulo 1- ALIMENTI e NUTRIENTI					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	Differenze fra ALIMENTI e NUTRIENTI	Saper individuare le caratteristiche che deve possedere un alimento per essere considerato tale. Conoscere i vari criteri con cui si possono classificare gli alimenti ed i nutrienti.	UD 1 Alimenti: definizione, caratteristiche e classificazione UD. 2 Classificazione dei nutrienti	Settembre : 4 ore	semistrutturate e verifiche orali prodotti multimediali



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001

E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT

Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



Modulo 2- SICUREZZA ALIMENTARE e SISTEMA HACCP

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	Pericoli fisici, chimici, biologici Malattie trasmesse con gli alimenti Il sistema di autocontrollo HACCP	Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	Unità1: Caratteristiche generali di batteri, virus e funghi; tossinfezioni alimentari. Unità 2: Prevenzione igienico-sanitaria: igiene degli alimenti, della persona e delle attrezzature; pulizia, disinfezione e disinfestazione; HACCP.	9 ore ottobre - novembre	semistrutturate e interrogazioni alla lavagna

Modulo 3- CHIMICA GASTRONOMICA-CONCETTI FONDAMENTALI DI CHIMICA

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	La composizione della materia	Descrivere le differenze e le analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale	UD. 1 Materia: concetti di massa, volume ed energia. UD. 2 Stati di aggregazione e passaggi di stato. UD. 3 Elementi e composti; simboli chimici; formule brute e di struttura. UD. 4 Reazioni chimiche; legami del carbonio e catene carboniose. UD 5 Esperienze pratiche riguardo i metodi di separazione e la preparazione di soluzioni, la misura del pH	12 ore dicembre-gennaio	semistrutturate e interrogazioni alla lavagna



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599

Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001

E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT

Cod. fisc.: **81002090496**

Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



Modulo 4- CHIMICA GASTRONOMICA- I GLUCIDI

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Macro e micro-nutrienti classificazioni, proprietà funzioni, fabbisogno	Descrivere le differenze e le analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale	UD. 1 Glucidi struttura e classificazione UD. 2 Fibra alimentare UD 3. Funzioni biologiche e fabbisogno giornaliero	9 ore gennaio- febbraio	semistrutturate e interrogazioni alla lavagna prodotti multimediali



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001

E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT

Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



Modulo 5 - CHIMICA GASTRONOMICA- I PROTIDI

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Macro e micro-nutrienti classificazioni, proprietà funzioni, fabbisogno	Descrivere le differenze e le analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale	UD. 1 Protidi struttura e classificazione, legame peptidico UD. 2 Livelli di organizzazione strutturale UD 3. Funzioni biologiche e fabbisogno giornaliero	10 ore febbraio-marzo	semistrutturate e interrogazioni alla lavagna prodotti multimediali

Modulo 6- CHIMICA GASTRONOMICA- I LIPIDI

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Macro e micro-nutrienti classificazioni, proprietà funzioni, fabbisogno	Descrivere le differenze e le analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale	UD. 1 Lipidi struttura e classificazione, UD. 2 Gliceridi ed acidi grassi UD 3. Funzioni biologiche e fabbisogno giornaliero	10 ore marzo-aprile	semistrutturate e interrogazioni alla lavagna prodotti multimediali



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001

E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT

Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



Modulo 7- CHIMICA GASTRONOMICA- Vitamine, Sali Minerali, Acqua

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Macro e micro-nutrienti classificazioni, proprietà funzioni, fabbisogno	Descrivere le differenze e le analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale	UD. 1 Vitamine: classificazione, caratteristiche, proprietà, funzioni e fabbisogno. UD. 2 Sali minerali ed acqua: classificazione, caratteristiche, proprietà, funzioni e fabbisogno.	12 ore maggio-giugno	semistrutturate interrogazioni prodotti multimediali