



**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 e cultura dell'alimentazione
Docente ANNA FIORENTINI	Classe 3C cucina
Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione A. Machado, Poseidonia scuola	
Strumenti: libro di testo, presentazioni power point, mappe concettuali	

Modulo 1- Alimentazione equilibrata					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	Elementi di dietetica e nutrizione Tutela e sicurezza alimentare del cliente	Applicare criteri di selezione di menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.	UD 1 Alimenti: caratteristiche e classificazione. UD 2 Varietà, equilibrio e moderazione: gruppi di alimenti; corretta ripartizione dei nutrienti; fabbisogno energetico totale. UD 3 Valutazione dello stato nutrizionale mediante l'IMC. UD 4 Linee guida per una sana alimentazione e doppia piramide alimentare ed ambientale.	settembre-ottobre	Semistrutturate Verifiche orali Elaborati 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 - cultura alimentare					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	Elementi di dietetica e nutrizione Tutela e sicurezza alimentare del cliente	Applicare criteri di selezione di menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.	UD 1 Diete vegetariane UD 2 Intolleranza al lattosio UD 3 Celiachia UD 4 predisposizione menu UD 5 Calcolo del contenuto energetico e nutrizionale di un alimento UD 6 Prodotti tipici della Regione Toscana	Ottobre-novembre	Semistrutturate Verifiche orali Elaborati 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 3 - Latte e derivati					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Le filiere dei prodotti di origine animale L'etichettatura L'HACCP	Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime. Valorizzare i prodotti made in Italy	UD 1 Latte: composizione chimica e valore nutritivo; risanamento: pastorizzazione HTST, sterilizzazione classica e UHT; effetti dei trattamenti termici; tipi di latte. UD2 Formaggi: produzione, modi di classificazione, formaggi particolari, valore nutritivo. UD 3: yogurt, ricotta, burro e panna.	Dicembre-gennaio	Semistrutturate Verifiche orali Elaborati 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 4 - La carne e i prodotti a base di carne					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Le filiere dei prodotti di origine animale L'etichettatura L'HACCP	Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime. Valorizzare i prodotti made in Italy	UD 1 Carne: aspetti generali; tessuti muscolare, connettivo ed adiposo; macellazione; classificazione merceologica, in base alla colorazione ed in base al grasso di infiltrazione; frattaglie; caratteristiche nutrizionali; cottura e conservazione. UD 2 Salumi: insaccati e non insaccati.	Gennaio-febbraio	Semistrutturate Verifiche orali Elaborati 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 - I prodotti ittici					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Le filiere dei prodotti di origine animale L'etichettatura L'HACCP	Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime. Valorizzare i prodotti made in Italy	UD1 Classificazione di pesci, crostacei e molluschi; valutazione della freschezza; caratteristiche nutritive; metodi di conservazione; rischi sanitari; cottura.	Febbraio-marzo	Semistrutturate Verifiche orali Elaborati 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 6 - le uova e i prodotti d'uovo					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Le filiere dei prodotti di origine animale L'etichettatura L'HACCP	Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime. Valorizzare i prodotti made in Italy	UD 1 Aspetti generali; struttura e composizione chimica; classificazione ed etichettatura; valutazione della freschezza; caratteristiche nutritive; cottura.	marzo	Semistrutturate Verifiche orali Elaborati 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- Oli e grassi					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali.	Materie grasse e i prodotti dolciari L'etichettatura L'HACCP	Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime. Valorizzare l'olio evo e i prodotti dolciari made in Italy	UD 1 Olio di oliva: struttura del frutto, raccolta delle olive, estrazione, classificazione, composizione chimica e caratteristiche nutritive. UD 2 Oli di semi: estrazione, composizione chimica e caratteristiche nutritive, tipi di oli. UD 3 Oli tropicali; margarina e grassi idrogenati; panna; burro; lardo, pancetta, strutto e sego; punto di fumo.	Marzo-aprile	Semistrutturate Verifiche orali Elaborati 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 8 - I prodotti cerealicoli					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	I prodotti vegetali L'etichettatura L'HACCP	Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime. Valorizzare i prodotti made in Italy	UD 1 I cereali, il frumento, la molitura del frumento, il pane	Aprile- maggio	Semistrutturate Verifiche orali Elaborati multimediali
Modulo 9 - Educazione civica					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. 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.	Elementi di dietetica e nutrizione Tutela e sicurezza del cliente	Saper riconoscere i principi base di una alimentazione equilibrata. Conoscere le singole linee guida e saper leggere una piramide alimentare come modello di alimentazione equilibrata.	UD 1 obiettivo 12 dell'agenda ONU 2030: Sostenibilità ambientale: impronta ecologica, Km zero, filiera corta, diete a basso impatto ambientale UD 2: obiettivo 3 agenda onu 2030 Salute e benessere. Alimentazione equilibrata, preparazione di menù equilibrati	UD1 primo quadrimestre UD 2 secondo quadrimestre	Semistrutturate Verifiche orali Elaborati 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**



einaudiceccherelli.edu.it