



**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

A.S. 2020-21	Disciplina SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE
Docente ANNA FIORENTINI	Classe 3D SAL
Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione A. Machado, Poseidonia scuola	
Strumenti: libro di testo, presentazione power point caricate su classroom	

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	20 ore	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- Bevande alcoliche fermentate

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 accessori sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale. Bevande alcoliche e sicurezza alimentare.	Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. Valorizzare i vini made in Italy	UD 1 Birra: materie prime, produzione, classificazione, composizione chimica e valore nutritivo. UD 2 Vino: struttura dell'uva, vendemmia, preparazione del mosto e composizione, fermentazione del mosto; composizione e valore nutritivo del vino.	Novembre-dicembre	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- Bevande alcoliche e nervine

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 accessori sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale. Bevande alcoliche e sicurezza alimentare.	Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. Valorizzare i vini made in Italy	UD1 Bevande analcoliche: acque di sorgente, potabili e minerali; succhi di frutta; bibite; classificazione e valore nutritivo. UD2 Bevande nervine: caffè, tè e cioccolata; varietà commerciali, caratteristiche nutritive e produzione.	dicembre	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 - 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. 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 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.	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 6 - Dolcificanti					
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 Zucchero: varietà commerciali, caratteristiche nutritive, produzione. UD 2 Miele: varietà commerciali, valore nutritivo, produzione. UD 3 Dolcificanti naturali ed artificiali.	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 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 – Bevande alcoliche distillate e liquorose

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 accessori sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale. Bevande alcoliche e sicurezza alimentare.	Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. Valorizzare i vini made in Italy	UD 1: bevande spiritose, acquaviti, acquaviti di origine enologica, acquaviti cerealicole, acquavite di origine varia. UD 2: liquori, tecnologia produzione liquori.	Maggio-giugno	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 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