



**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 5CART cucina			
Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione- enogastronomia, sala e vendita- Vol 5 A.Machado Poseidonia Scuola					
Strumenti: LIM, mappe concettuali, presentazioni power point					
Modulo 1- ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA					
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.	Unità1: Alimentazione equilibrata: varietà, equilibrio e moderazione; gruppi di alimenti; corretta ripartizione dell'energia e dei nutrienti; fabbisogno energetico totale. Unità 2: Linee guida per una sana alimentazione e piramide alimentare.	8 sett-ottobre	scritte con domande aperte temi e interrogazioni alla lavagna Recupero: in itinere sportelli e/o corso



**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

Modulo 2- DIETE e STILI ALIMENTARI					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	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	16 ottobre-novembre	scritte con domande aperte temi e interrogazioni alla lavagna Recupero: in itinere sportelli e/o corso



**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- LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISILOGICHE					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Predisporre menu coerenti con le esigenze personali e di comunità, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	UD 1 Neonato ed alimentazione complementare: allattamento al seno, differenze fra latte materno e vaccino, svezzamento UD 2 Bambino ed adolescente UD 3 Gravidanza ed allattamento UD 4 Adulto ed anziano	20 novembre-dicembre	scritte con domande aperte temi e interrogazioni alla lavagna Recupero: in itinere sportelli e/o corso



**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

Modulo 4- NUOVE TENDENZE DEI PRODOTTI ALIMENTARI					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari	Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.	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.	5 dicembre	scritte con domande aperte temi e interrogazioni alla lavagna Recupero: in itinere sportelli e/o corso



**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- DIETA NELL PRINCIPALI PATOLOGIE					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Predisporre menu coerenti con le esigenze personali e di comunità, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche Allergie intolleranze alimentari malattie correlate all'alimentazione	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della persona.	UD1 Malattie cardiovascolari: ipertensione arteriosa, dislipidemie. UD 2 Malattie del metabolismo: sindrome metabolica, osteoporosi, gotta, diabete mellito, obesità. UD 3 Allergie alimentari; intolleranze al lattosio ed al glutine UD 4 Tumori: stile di vita e rischio tumorale, cancerogeni.	20 Gennaio-febbraio	scritte con domande aperte temi e interrogazioni elaborati multimediali Recupero: in itinere sportelli e/o corso



**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- IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni Certificazioni di qualità e sistema HACCP	Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti. Conoscere il piano di autocontrollo HACCP.	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 rintracciabilità UD 6 Additivi e coadiuvanti tecnologici	18 marzo-aprile	scritte con domande aperte temi e interrogazioni elaborati multimediali Recupero: in itinere sportelli e/o corso



**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- PROMOZIONE del MADE in ITALY					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
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	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	UD 1 Tradizioni enogastronomiche del territorio UD 2 Tutela del Made in Italy: difesa dalle frodi	15 aprile- maggio	scritte con domande aperte temi e interrogazioni elaborati multimediali Recupero: in itinere sportelli e/o corso



**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- EDUCAZIONE CIVICA					
Competenze 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.	Conoscenze Elementi di dietetica e nutrizione Tutela e sicurezza del cliente	Abilità 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.	Contenuti 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, ruolo dell'alimentazione delle malattie del benessere.	Tempi e periodo dell'anno scolastico 10 Primo quadrimestre	Tipologie di verifiche scritte con domande aperte temi e interrogazioni elaborati multimediali Recupero: in itinere sportelli e/o corso