

ISIS EINAUDI CECCHERELLI PIOMBINO (LI)

Disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione Docente Chiara Bottaro

A.S. 2020-21

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>	Principi di alimentazione equilibrata.	<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
<p>UD 1 Dieta mediterranea</p> <p>UD 2 Diete vegetariane</p> <p>UD 3 Altre diete: nordica, eubiotica, macrobiotica</p> <p>UD 4 Dieta dello sportivo</p> <p>UD 5 Dieta dei 5 colori</p>	<p>Diete equilibrate e squilibrate nelle varie condizioni fisiologiche.</p>	<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p>	<p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p>	<p>15</p>	<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</p> <p>A. Machado, Poseidonia Scuola</p> <p>Materiale multimediale del docente</p>

MODULO n. 3

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
<p>UD 1 Alimenti arricchiti ed alleggeriti</p> <p>UD 2 Dietetici ed alimenti per l'infanzia</p> <p>UD 3 Integratori</p> <p>UD 4 Alimenti funzionali e nutraceutici</p> <p>UD 5 OGM</p>	<p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p>5</p>	<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>Lavori di gruppo</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 multimediale del docente</p>

MODULO n. 4

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
<p>UD 1 Neonato ed alimentazione complementare: allattamento al seno, differenze fra latte materno e vaccino, divezzamento</p> <p>UD 2 Bambino ed adolescente</p> <p>UD 3 Gravidanza ed allattamento</p> <p>UD 4 Adulto ed anziano</p>	<p>Diete razionali ed equilibrate nelle varie condizioni fisiologiche.</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 fisiologiche.</p>	<p>20</p>	<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>

MODULO n. 5
Dietoterapia: la dieta nelle principali patologie

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>	<p>20</p>	<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>

MODULO n. 6

Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
<p>UD 1 Contaminazioni chimiche e fisiche</p> <p>UD 2 Contaminazioni biologiche</p> <p>UD 3 Igiene degli alimenti: "Pacchetto Igiene" ed HACCP; controllo ufficiale degli alimenti.</p> <p>UD 4 Qualità totale degli alimenti; marchi</p> <p>UD 5 Filiera agroalimentare: tracciabilità e rintracciabilità</p> <p>UD 6 Additivi e coadiuvanti tecnologici</p>	<p>Classificazione e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.</p> <p>Certificazioni di qualità e HACCP.</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Conoscere il piano di autocontrollo HACCP.</p>	19	<p><u>Verifiche:</u></p> <p>a domande aperte, temi, simulazioni della seconda prova ministeriale; interrogazioni alla lavagna</p> <p><u>Recupero:</u></p> <p>in itinere sportelli e/o corso</p>	<p><u>Metodi:</u></p> <p>Lezione frontale Problem solving 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>Dispense del docente</p>

MODULO n. 7

Promozione del Made in Italy (Cittadinanza e Costituzione)

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
<p>UD 1 Tradizioni enogastronomiche del territorio</p> <p>UD 2 Sostenibilità ambientale</p> <p>UD 3 Tutela del Made in Italy: difesa dalle frodi</p>	<p>Conoscere le caratteristiche enogastronomiche e del territorio e le frodi alimentari</p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni del territorio, anche nel rispetto dell'ambiente.</p> <p>Saper individuare le frodi alimentari</p>	<p>Saper individuare e promuovere le risorse enogastronomiche del territorio.</p> <p>Agire nel rispetto della salvaguardia dell'ambiente</p>	<p>15</p>	<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 multimediale del docente</p>

