



**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. 2021-2022	Disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione
Docente Chiara Bottaro	Classe 3 ART Cuc
Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione vol. 3, A. Machado, Poseidonia Scuola	
Metodi: lezione frontale, discussione guidata, ricerche ed approfondimenti, problem solving	
Strumenti: libro di testo, materiale fornito dal docente e caricato su classroom	

MODULO n. 1**Alimentazione equilibrata**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 Alimenti: caratteristiche e classificazione. UD 2 Varietà, equilibrio e moderazione: gruppi di alimenti, corretta ripartizione dell'energia e dei nutrienti, fabbisogno energetico totale, bilancio energetico. UD 3 Valutazione dello stato nutrizionale mediante l'IMC ed i tipi morfologici. UD 4 Linee guida per una sana alimentazione (in generale) e piramide alimentare.	Principi di alimentazione equilibrata ed elementi di bioenergetica.	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 e le trasformazioni intervenute nel tempo.	Saper riconoscere i principi base di una alimentazione equilibrata. Saper valutare lo stato nutrizionale e saper calcolare il peso ideale. Saper calcolare il fabbisogno energetico totale.	10 Primo quadrimestre	Verifiche scritte semistrutturate, a domande aperte Verifiche orali

MODULO n. 2**Cultura alimentare (UdA)**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODI DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 Dieta mediterranea e dieta nordica UD 2 Diete vegetariane UD 3 Intolleranza al lattosio UD 4 Celiachia UD 5 Predisposizione menu particolari UD 6 Calcolo del contenuto energetico e nutrizionale di un alimento UD 7 Prodotti tipici del territorio	Conoscere le caratteristiche di alcune diete e le principali intolleranze	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 e le trasformazioni intervenute nel tempo.	Saper riconoscere le peculiarità di alcune diete. Saper gestire le principali intolleranze. Saper calcolare il contenuto energetico e nutrizionale di un alimento e di un piatto. Conoscere i prodotti tipici del territorio	30 Primo e secondo quadrimestre	Verifiche semistrutturate, a domande aperte Verifiche orali Presentazioni multimediali

MODULO n. 3**Merceologia degli alimenti: latte e derivati**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
<p>UD 1 Latte: aspetti generali; composizione chimica e valore nutritivo; risanamento: pastorizzazione HTST, sterilizzazione classica e UHT; effetti dei trattamenti termici; tipi di latte.</p> <p>UD 2 Formaggi: produzione, modi di classificazione, formaggi particolari, valore nutritivo.</p> <p>UD 3 Altri derivati: ricotta; yogurt; burro e panna</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali del latte e dei suoi derivati.</p>	<p>Utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimiche e nutrizionali di un alimento.</p> <p>Saper utilizzare le tabelle di composizione degli alimenti e saper calcolare il valore energetico e nutrizionale degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p>	<p>20</p> <p>Primo quadrimestre</p>	<p><u>Verifiche</u> semistrutturate, a domande aperte</p> <p>Verifiche orali</p>

MODULO n. 4**Merceologia degli alimenti: carne**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
<p>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.</p> <p>UD 2 Salumi: insaccati e non insaccati.</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali della carne e dei salumi.</p>	<p>Utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimiche e nutrizionali di un alimento.</p> <p>Saper utilizzare le tabelle di composizione degli alimenti e saper calcolare il valore energetico e nutrizionale degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p>	<p>30</p> <p>Primo quadrimestre</p>	<p>Verifiche semistrutturate, a domande aperte</p> <p>Verifiche orali</p>

MODULO n. 5**Merceologia degli alimenti: prodotti ittici**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD1 Classificazione di pesci, crostacei e molluschi; valutazione della freschezza; caratteristiche nutritive; metodi di conservazione; rischi sanitari; cottura.	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti ittici.	Utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	Individuare le caratteristiche merceologiche, chimiche e nutrizionali di un alimento. Saper utilizzare le tabelle di composizione degli alimenti e saper calcolare il valore energetico e nutrizionale degli alimenti. Individuare i prodotti tipici di un territorio.	30 Secondo quadrimestre	<u>Verifiche:</u> semistrutturate, a domande aperte verifiche orali

MODULO n. 6**Merceologia degli alimenti: uova**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 Aspetti generali; struttura e composizione chimica; classificazione ed etichettatura; valutazione della freschezza; caratteristiche nutritive; cottura.	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali delle uova.	Utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	Individuare le caratteristiche merceologiche, chimiche e nutrizionali di un alimento. Saper utilizzare le tabelle di composizione degli alimenti e saper calcolare il valore energetico e nutrizionale degli alimenti. Individuare i prodotti tipici di un territorio.	15 Secondo quadrimestre	Verifiche semistrutturate, a domande aperte Verifiche orali

MODULO n. 7
Merceologia degli alimenti: oli e grassi da condimento

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
<p>UD 1 Olio di oliva: struttura del frutto, raccolta delle olive, estrazione, classificazione, composizione chimica e caratteristiche nutritive.</p> <p>UD 2 Oli di semi: estrazione, composizione chimica e caratteristiche nutritive, tipi di oli.</p> <p>UD 3 Oli tropicali; margarina e grassi idrogenati; panna; burro; lardo, pancetta, strutto e sego; punto di fumo.</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli oli e dei grassi da condimento.</p>	<p>Utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimiche e nutrizionali di un alimento.</p> <p>Saper utilizzare le tabelle di composizione degli alimenti e saper calcolare il valore energetico e nutrizionale degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p>	<p>30</p> <p>Secondo quadrimestre</p>	<p>Verifiche semistrutturate, a domande aperte</p> <p>Verifiche orali</p>