



**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 4 A ART Acc
Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione, secondo biennio, A. Machado, Poseidonia Scuola	
Metodi: lezione frontale, discussione guidata, ricerche ed approfondimenti	
Strumenti: libro di testo, materiale fornito dal docente e caricato su classroom	

MODULO n. 1**Chimica degli alimenti: nutrienti energetici**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 Glucidi: classificazione, funzioni e fabbisogno UD 2 Proteine: amminoacidi; VB; livelli di organizzazione strutturale, funzioni e fabbisogno UD 3 Lipidi: classificazione, funzioni e fabbisogno	Nutrienti energetici: glucidi, proteine, lipidi	Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo chimico-fisico e nutrizionale.	Descrivere differenze ed analogie tra i nutrienti ed indicarne la funzione nutrizionale. Utilizzare gli alimenti come strumenti per la salute	22 Primo quadrimestre	Verifiche semistrutturate Verifiche orali

MODULO n. 2**Chimica degli alimenti: nutrienti non energetici**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 Vitamine: classificazione, caratteristiche generali, classificazione, ipovitaminosi, avitaminosi ed ipervitaminosi UD 2 Sali minerali ed acqua: classificazione, caratteristiche, proprietà, funzioni e fabbisogno.	Nutrienti non energetici: vitamine, sali minerali ed acqua.	Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo chimico-fisico e nutrizionale.	Descrivere differenze ed analogie tra i nutrienti ed indicarne la funzione nutrizionale.	12 Primo quadrimestre	Verifiche semistrutturate Verifiche orali

MODULO n. 3 Sostanze presenti negli alimenti diverse dai nutrienti

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 Nutraceutici UD 2 fattori antinutrizionali UD 3 Sostanze responsabili delle caratteristiche organolettiche UD 4 Additivi UD 5 Sostanze che derivano dalle modificazioni dei nutrienti	Conoscere il contenuto degli alimenti	Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo chimico-fisico e nutrizionale.	Distinguere le varie sostanze che possono essere presenti negli alimenti, oltre ai nutrienti. Riconoscere i rischi derivanti dall'assunzione di sostanze che possono essere dannose per la nostra salute.	10 Secondo quadrimestre	Verifiche semistrutturate Verifiche orali

MODULO n. 4**La qualità agro-alimentare**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 La filiera; tracciabilità e rintracciabilità UD 2 La qualità totale ed i marchi UD 3 Le etichette alimentari e nutrizionali UD 4 Prodotti tipici delle varie regioni italiane	Conoscere la qualità e l'etichettatura dei prodotti enogastronomici	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	Identificare gli elementi di tracciabilità del prodotto. Identificare i prodotti tipici ed il loro legame con il territorio riconoscendo la qualità di filiera	20 Primo e secondo quadrimestre	Verifiche semistrutturate Verifiche orali Presentazioni multimediali

MODULO n. 5**Storia e cultura alimentare (UdA)**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
<p>UD 1 Alimentazione nella preistoria, nelle civiltà antiche, nel Medioevo, nell'età moderna, nell'età contemporanea</p> <p>UD 2 Itinerari enogastronomici: le strade del vino</p> <p>UD 3 Prodotti tipici del territorio (Toscana ed altre regioni italiane)</p> <p>UD 4 Diete particolari: vegetariane, per celiaci e per intolleranti al lattosio</p>	<p>Storia dell'alimentazione.</p> <p>Risorse enogastronomiche territoriali.</p> <p>Stili alimentari</p>	<p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente e le trasformazioni intervenute nel tempo.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Collegare l'evoluzione dell'alimentazione e la cultura del territorio.</p> <p>Identificare i prodotti tipici del territorio.</p> <p>Saper riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica.</p> <p>Saper riconoscere le peculiarità di alcune diete.</p>	<p>35</p> <p>Primo e secondo quadrimestre</p>	<p>Verifiche semistrutturate</p> <p>Verifiche orali</p> <p>Presentazioni multimediali</p>