

ISIS EINAUDI CECCHERELLI PIOMBINO (LI)

Disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione Docente: Giuseppe Pancaro

A.S. 2021-22 Classe 5 Sala

MODULO n. 1

Alimentazione equilibrata

| CONOSCENZE | OBIETTIVI MINIMI | COMPETENZE | ABILITA' | MONTE ORE | VERIFICHE E RECUPERO | METODI E STRUMENTI |
|--|---|--|---|-----------|--|---|
| <p>UD 1</p> <p>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> | <p>Principi di alimentazione equilibrata.</p> | <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche 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. Avere chiaro il concetto di menu realizzabile per i diversi popoli e religioni</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> | 7 | <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 partecipata Discussione guidata Problem solving</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>eventualmente e se necessario; Materiale multimediale del docente</p> |

| | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|
| Le abitudini alimentari nelle diverse popolazioni e culture religiose | Conoscere le basi delle diverse abitudini alimentari nelle maggiori religioni | | Sapere come redigere un menu adatto a persone di religioni diverse | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|

MODULO n. 2

Diete e stili alimentari

| CONOSCENZE | OBIETTIVI MINIMI | COMPETENZE | ABILITA' | MONTE ORE | VERIFICHE E RECUPERO | METODI E STRUMENTI |
|---|--|--|---|-----------|--|---|
| 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 | Diete equilibrate e squilibrate nelle varie condizioni fisiologiche. | Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. | Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. | 15 | <u>Verifiche:</u> a domande aperte, temi simulazioni della seconda prova ministeriale interrogazioni alla lavagna | <u>Metodi:</u> Lezione partecipata Problem solving Discussione guidata <u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione vol.5 A. Machado, Poseidonia Scuola <u>eventualmente e se necessario: Materiale informativo vario fornito</u> |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--------------------|
| | | | | | <u>Recupero:</u> in itinere sportelli e/o corso | <u>del docente</u> |
|--|--|--|--|--|--|--------------------|

MODULO n. 3
Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

| CONOSCENZE | OBIETTIVI MINIMI | COMPETENZE | ABILITA' | MONTE ORE | VERIFICHE E RECUPERO | METODI E STRUMENTI |
|---|--|--|--|-----------|--|--|
| 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 | Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. | Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera | Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. | 5 | <u>Verifiche:</u> a domande aperte, temi simulazioni della seconda prova ministeriale interrogazioni alla lavagna | <u>Metodi:</u> Lezione partecipata Lavori di gruppo Discussione guidata <u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione vol.5 A. Machado, Poseidonia Scuola eventualmente e se necessario Materiale multimediale del docente |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <u>Recupero:</u> in itinere sportelli e/o corso | |
|--|--|--|--|--|--|--|

MODULO n. 4
La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

| CONOSCENZE | OBIETTIVI MINIMI | COMPETENZE | ABILITA' | MONTE ORE | VERIFICHE E RECUPERO | METODI E STRUMENTI |
|---|---|--|--|-----------|--|---|
| UD 1 Neonato ed alimentazione complementare: allattamento al seno, differenze fra latte materno e vaccino, divezzamento UD 2 Bambino ed adolescente UD 3 Gravidanza ed allattamento | Diete razionali ed equilibrate nelle varie condizioni fisiologiche. | Predisporre menu coerenti con le esigenze personali e di comunità, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. | Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche. | 20 | <u>Verifiche:</u> a domande aperte, temi simulazioni della seconda prova ministeriale interrogazioni alla lavagna <u>Recupero:</u> | <u>Metodi:</u> Lezione frontale Problem solving Discussione guidata <u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione vol.5, A. Machado, Poseidonia Scuola eventualmente e se |

| | | | | | | |
|------------------------|--|--|--|--|--------------------------------|---|
| UD 4 Adulto ed anziano | | | | | in itinere sportelli e/o corso | necessario Materiale informativo multimediale del docente |
|------------------------|--|--|--|--|--------------------------------|---|

MODULO n. 5

Dietoterapia: la dieta nelle principali patologie

| CONOSCENZE | OBIETTIVI MINIMI | COMPETENZE | ABILITA' | MONTE ORE | VERIFICHE E RECUPERO | METODI E STRUMENTI |
|---|--|---|---|-----------|--|---|
| UD1 Malattie cardiovascolari UD 2 Malattie del metabolismo: sindrome metabolica, osteoporosi, gotta, diabete mellito, obesità. UD 3 Allergie alimentari; intolleranze al lattosio ed al | Diete razionali ed equilibrate nelle principali patologie. | Predisporre menu coerenti con le esigenze personali e di comunità, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche | Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della persona. | 20 | <u>Verifiche:</u> a domande aperte, temi simulazioni della seconda prova ministeriale interrogazioni alla lavagna <u>Recupero:</u> in itinere | <u>Metodi:</u> Lezione partecipata Problem solving Discussione guidata <u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione vol.5 A. Machado, Poseidonia Scuola eventualmente e se necessario: Materiale |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---------------------|---------------------------------------|
| glutine | | | | | sportelli e/o corso | informativo vario fornito del docente |
| UD4 Tumori: stile di vita e rischio tumorale, cancerogeni. | | | | | | |

MODULO n. 6

Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

| CONOSCENZE | OBIETTIVI MINIMI | COMPETENZE | ABILITA' | MONTE ORE | VERIFICHE E RECUPERO | METODI E STRUMENTI |
|--|--|--|---|-----------|--|---|
| UD 1 Contaminazioni chimiche e fisiche UD 2 Contaminazioni biologiche UD 3 Igiene degli alimenti: "Pacchetto Igiene" ed HACCP; controllo ufficiale degli alimenti. UD 4 Qualità totale degli alimenti; marchi | Classificazione e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. Certificazioni di qualità e HACCP. | Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. | Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti. Conoscere il piano di autocontrollo HACCP. | 19 | <u>Verifiche:</u> a domande aperte, temi, simulazioni della seconda prova ministeriale; interrogazioni alla lavagna <u>Recupero:</u> in itinere sportelli e/o corso | <u>Metodi:</u> Lezione partecipata Problem solving Discussione guidata <u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione vol.5 A. Machado, Poseidonia Scuola |

| | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|
| UD 5 Filiera agroalimentare: tracciabilità e rintracciabilità | | | | | | eventualmente e se necessario: Materiale informativo vario fornito del docente |
| UD 6 Additivi e coadiuvanti tecnologici | | | | | | |

MODULO n. 7

Promozione del Made in Italy (educazione civica)

| CONOSCENZE | OBIETTIVI MINIMI | COMPETENZE | ABILITA' | MONTE ORE | VERIFICHE E RECUPERO | METODI E STRUMENTI |
|---|---|---|---|-----------|--|---|
| UD 1 Tradizioni enogastronomiche del territorio UD 2 Sostenibilità ambientale UD 3 Tutela del Made in Italy: difesa dalle frodi | oscere le caratteristiche enogastronomiche e del territorio e le frodi alimentari | 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 | 15 | <u>Verifiche:</u> a domande aperte, temi simulazioni della seconda prova ministeriale interrogazioni alla lavagna | <u>Metodi:</u> Lezione partecipata Problem solving Discussione guidata <u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione vol.5 A. Machado, Poseidonia Scuola |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|---|
| | | | | | <u>Recupero:</u> in itinere sportelli e/o corso | <u>eventualmente e se</u> <u>necessario: Materiale</u> <u>informativo vario</u> <u>fornito del docente</u> |
|--|--|--|--|--|---|---|

