



**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. 2022-2023	Disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione
Docente Chiara Bottaro	Classe 5 ART ACC
Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione, vol. 5, 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 PERIODI	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
<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</p> <p>UD 3 Piramide alimentare e piatto sano.</p>	Principi di alimentazione equilibrata.	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.	<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>	4 Primo quadrimestre	<p>Verifiche scritte semistrutturate, a domande aperte, elaborati come la seconda prova ministeriale</p> <p>Verifiche orali</p>

MODULO n. 2**Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODI	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
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 Primo quadrimestre	Verifiche scritte semistrutturate, a domande aperte, elaborati come la seconda prova ministeriale Verifiche orali

MODULO n. 3**Diete e stili alimentari**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODI	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 Dieta mediterranea UD 2 Diete vegetariane UD 3 Western diet UD 4 Altre diete: nordica, eubiotica, macrobiotica UD 5 Dieta dello sportivo UD 6 Dieta dei 5 colori UD 7 Stili alimentari	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.	10 Primo quadrimestre	Verifiche scritte semistrutturate, a domande aperte, elaborati come la seconda prova ministeriale Verifiche orali

MODULO n. 4**Salute e benessere; sostenibilità ambientale (Cittadinanza e Costituzione)**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODI	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 Diete equilibrate e squilibrate UD 2 Sostenibilità ambientale ed alimentare UD 3 Agenda 2030 UD 4 Overshoot day UD 5 I tre paradossi su cibo e nutrizione UD 6 Perdite e sprechi alimentari UD 7 Diete sostenibili UD 8 Doppia piramide alimentare-ambientale	Diete equilibrate e squilibrate nelle varie condizioni fisiologiche. Sostenibilità ambientale ed alimentare	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, per la salute del cittadino e per la salvaguardia dell'ambiente	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona e dell'ambiente Agire nel rispetto della salvaguardia dell'ambiente	10 ore Primo quadrimestre	Verifiche semistrutturate, a domande aperte, elaborati come la seconda prova ministeriale Verifiche orali

MODULO n. 5**Turismo enogastronomico (UdA primo quadrimestre)**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODI	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 Itinerari enogastronomici in alcune regioni italiane	Conoscere le caratteristiche enogastronomiche del territorio nazionale ed internazionale	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	Individuare e promuovere le risorse enogastronomiche locali, nazionali ed internazionali Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo	10 Primo quadrimestre	Verifiche scritte semistrutturate, a domande aperte, elaborati come la seconda prova ministeriale Verifiche orali

MODULO n. 6**La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
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 UD 4 Adulto ed anziano	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.	10 ore Primo quadrimestre	Verifiche scritte semistrutturate, a domande aperte, elaborati come la seconda prova ministeriale Verifiche orali

MODULO n. 7**Dietoterapia: la dieta nelle principali patologie**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODI	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD1 Malattie cardiovascolari: ipertensione arteriosa, dislipidemie. UD 2 Malattie del metabolismo: diabete mellito, obesità. UD 4 Allergie alimentari; intolleranze al lattosio ed al glutine UD5 Tumori: stile di vita e rischio tumorale, cancerogeni.	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.	15 Secondo quadrimestre	Verifiche scritte semistrutturate, a domande aperte, elaborati come la seconda prova ministeriale Verifiche orali

MODULO n. 8**La qualità agroalimentare**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODI	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 Qualità totale degli alimenti; marchi di qualità UD 2 Filiera agroalimentare: tracciabilità e rintracciabilità UD 3 Etichette alimentari e nutrizionali	Concetto di qualità alimentare. Distinguere i marchi. Differenze tra tracciabilità e rintracciabilità Etichette alimentari	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Conoscere i dati obbligatori in una etichetta	Saper scegliere prodotti di qualità Saper leggere le etichette alimentari e nutrizionali, confrontando prodotti simili ma nutrizionalmente diversi	15 Secondo quadrimestre	Verifiche scritte semistrutturate, a domande aperte, elaborati come la seconda prova ministeriale Verifiche orali

MODULO n. 9**Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODI	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 Contaminazioni chimiche e fisiche UD 2 Contaminazioni biologiche UD 3 Igiene degli alimenti: "Pacchetto Igiene" ed HACCP; controllo ufficiale degli alimenti.	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.	15 ore Secondo quadrimestre	Verifiche scritte semistrutturate, a domande aperte, elaborati come la seconda prova ministeriale Verifiche orali

MODULO n. 10**Consuetudini alimentari nelle grandi religioni**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODI	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 Ebraismo: cibi kosher e parve, macellazione rituale, festività religiose ebraiche UD2 Cristianesimo: festività religiose cristiane e cibo UD3 Islamismo: alimenti halal ed haram, alcool, Ramadam UD4 Induismo: regole alimentari	Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	Predisporre menu coerenti con le esigenze personali e di comunità, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche e culturali.	Scegliere menu adatti al contesto culturale e territoriale. Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	5 Secondo quadrimestre	Verifiche scritte semistrutturate, a domande aperte, elaborati come la seconda prova ministeriale Verifiche orali