



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto: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**

<b>CONTENUTI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>TEMPI E PERIODI</b>	<b>TIPOLOGIE DI VERIFICHE</b>
UD 1 Alimentazione equilibrata: varietà, equilibrio e moderazione; gruppi di alimenti; corretta ripartizione dell'energia e dei nutrienti; fabbisogno energetico totale.  UD 2 Linee guida per una sana alimentazione  UD 3 Piramide alimentare e piatto sano.	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.	Saper riconoscere i principi base di una alimentazione equilibrata.  Conoscere le singole linee guida e saper leggere una piramide alimentare come modello di alimentazione equilibrata.	4  Primo quadrimestre	Verifiche scritte semistrutturate, a domande aperte, elaborati come la seconda prova ministeriale  Verifiche orali

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

<b>CONTENUTI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>TEMPI E PERIODI</b>	<b>TIPOLOGIE DI VERIFICHE</b>
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**

<b>CONTENUTI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>TEMPI E PERIODI</b>	<b>TIPOLOGIE DI VERIFICHE</b>
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)**

<b>CONTENUTI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>TEMPI E PERIODI</b>	<b>TIPOLOGIE DI VERIFICHE</b>
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)**

<b>CONTENUTI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>TEMPI E PERIODI</b>	<b>TIPOLOGIE DI VERIFICHE</b>
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**

<b>CONTENUTI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>TEMPI E PERIODI</b>	<b>TIPOLOGIE DI VERIFICHE</b>
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**

<b>CONTENUTI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>TEMPI E PERIODI</b>	<b>TIPOLOGIE DI VERIFICHE</b>
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**

<b>CONTENUTI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>TEMPI E PERIODI</b>	<b>TIPOLOGIE DI VERIFICHE</b>
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**

<b>CONTENUTI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>TEMPI E PERIODI</b>	<b>TIPOLOGIE DI VERIFICHE</b>
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