

|  |  |
| --- | --- |
| A.S. 2022-2023 | Disciplina **Scienza e cultura dell’alimentazione** |
| Docente ANNA FIORENTINI | Classe 5 CUSA |
| 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 1 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI** | **CONOSCENZE** | **COMPETENZE** | **ABILITA’** | **TEMPI E PERIODI** | **TIPOLOGIE DI VERIFICHE** |
| UD 1: Alimentazione equilibrata: valutazione dello stato nutrizionale IMC; varietà, equilibrio e moderazione; gruppi di alimenti; corretta ripartizione dell’energia e dei nutrienti; fabbisogno energetico totale.  UD 2: Nuove Linee guida per una sana alimentazione, Piramide alimentare – ambientale  UD 3: il piatto del mangiar sano | Elementi di dietetica e nutrizione | COMPETENZA 4: Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e reddittività, e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. | 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. | 5  Primo quadrimestre | Verifiche scritte semistrutturate, a domande aperte, elaborati come la seconda prova ministeriale  Verifiche orali |

MODULO 2 DIETE E STILI ALIMENTARI

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI** | **CONOSCENZE** | **COMPETENZE** | **ABILITA’** | **TEMPI E PERIODI** | **TIPOLOGIE DI VERIFICHE** |
| UD 1 Stili alimentari UD 2 Dieta mediterranea, dieta sostenibile  UD 2 Diete vegetariane, semivegetariane  UD 3 Altre diete: nordica, eubiotica, macrobiotica  UD 5 Dieta dello sportivo  UD 6 Dieta dei 5 colori | Diete equilibrate e squilibrate nelle varie condizioni fisiologiche. | COMPETENZA 4: Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.  COMPETENZA 6: curare tutte le fasi del ciclo cliente, nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci. | Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile | 10  Primo quadrimestre | Verifiche scritte semistrutturate, a domande aperte, elaborati come la seconda prova ministeriale  Verifiche orali |

MODULO 3 NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI** | **CONOSCENZE** | **COMPETENZE** | **ABILITA’** | **TEMPI E PERIODI** | **TIPOLOGIE DI VERIFICHE** |
| UD 1: Alimenti salutistici: arricchiti ed alleggeriti  UD 2: Alimenti destinati ad un’alimentazione particolare  UD 3: Integratori alimentari  UD 4: Alimenti funzionali e nutraceutici  UD 5 nuovi alimenti e OGM | Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. | COMPETENZA 4: Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. | Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare  Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. | 10  Primo quadrimestre | Verifiche scritte semistrutturate, a domande aperte, elaborati come la seconda prova ministeriale  Verifiche orali |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 15 ore  Primo quadrimestre | Verifiche semistrutturate, a domande aperte,  elaborati come la seconda prova ministeriale  Verifiche orali |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI** | **CONOSCENZE** | **COMPETENZE** | **ABILITA’** | **TEMPI E PERIODI** | **TIPOLOGIE DI VERIFICHE** |
| UD 1 Prodotti tipici , vini DOC e DOCG, principali strade del vino e dei sapori delle principali regioni italiane | Conoscere le caratteristiche enogastronomiche del territorio nazionale | 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 | 20  Primo quadrimestre | Verifiche scritte semistrutturate, a domande aperte, elaborati come la seconda prova ministeriale  Verifiche orali |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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. | COMPETENZA 4: Predisporre menu coerenti con le esigenze personali e di comunità, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.  COMPETENZA 6:  curare tutte le fasi del ciclo cliente, nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci. | Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile. | 10 ore  Primo quadrimestre | Verifiche scritte semistrutturate, a domande aperte, elaborati come la seconda prova ministeriale  Verifiche orali |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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. | Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. | COMPETENZA 4: Predisporre menu coerenti con le esigenze personali e di comunità, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.  COMPETENZA 6:  curare tutte le fasi del ciclo cliente, nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci. | Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. | 15  Secondo quadrimestre | Verifiche scritte semistrutturate, a domande aperte,  elaborati come la seconda prova ministeriale  Verifiche orali |

MODULO 8 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | COMPETENZA 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.  COMPETENZA 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. | Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP | 10  Secondo quadrimestre | Verifiche scritte semistrutturate, a domande aperte, elaborati come la seconda prova ministeriale  Verifiche orali |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI** | **CONOSCENZE** | **COMPETENZE** | **ABILITA’** | **TEMPI E PERIODI** | **TIPOLOGIE DI VERIFICHE** |
| UD 1 Contaminazioni chimiche e fisiche degli alimenti  UD 2 Contaminazioni biologiche  UD 3 Igiene degli alimenti: “Pacchetto Igiene” ed HACCP; controllo ufficiale degli alimenti. | Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP | COMPETENZA 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. | Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti.  Conoscere il piano di autocontrollo HACCP. | 20 ore  Secondo quadrimestre | Verifiche scritte semistrutturate, a domande aperte, elaborati come la seconda prova ministeriale  Verifiche orali |

**MODULO 10 PRESCRIZIONI ALIMENTARI E RELIGIONI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI** | **CONOSCENZE** | **COMPETENZE** | **ABILITA’** | **TEMPI E PERIODI** | **TIPOLOGIE DI VERIFICHE** |
| UD 1 valore simbolico degli alimenti nelle religioni  UD2 le regole alimentari nell’Ebraismo  UD 3: regole alimentari nel Cristianesimo  UD4 Islamismo: alimenti halal ed haram, alcool, Ramadam  UD4 Induismo e Buddismo: regole alimentari | Consuetudini alimentari nelle grandi religioni. | COMPETENZA 4: Predisporre menu coerenti con le esigenze personali e di comunità, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.  COMPETENZA 6:  curare tutte le fasi del ciclo cliente, nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci. | 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 |

**MODULO 11 ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI** | **CONOSCENZE** | **COMPETENZE** | **ABILITA’** | **TEMPI E PERIODI** | **TIPOLOGIE DI VERIFICHE** |
| UD 1 La ristorazione  UD2 La ristorazione di servizio  UD 3: La mensa scolastica, la mensa aziendale, la ristorazione ospedaliera e nelle case di riposo | Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia, società e cultura. | COMPETENZA 4: Predisporre menu coerenti con le esigenze personali e di comunità, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.  COMPETENZA 6:  curare tutte le fasi del ciclo cliente, nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci. | Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile. | 3  Secondo quadrimestre | Verifiche scritte semistrutturate, a domande aperte, elaborati come la seconda prova ministeriale  Verifiche orali |