



**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 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
<p>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.</p> <p>UD 2: Nuove Linee guida per una sana alimentazione, Piramide alimentare – ambientale</p> <p>UD 3: il piatto del mangiar sano</p>	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 redditività, e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.	<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>	5 Primo quadrimestre	<p>Verifiche scritte semistrutturate, a domande aperte, elaborati come la seconda prova ministeriale</p> <p>Verifiche orali</p>

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

MODULO 4**Ed. CIVICA : SALUTE e BENESSERE, SOSTENIBILITA' AMBIENTALE**

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

MODULO n 5**ENOGATRONOMIA REGIONI ITALIANE (UdA primo quadrimestre)**

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

MODULO 6**L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA**

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

MODULO 7**L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE**

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

MODULO 9**IL RISCHIO E LA SICUREZZA ALIMENTARE**

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 DIVERIFICHE
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, adomande aperte, elaborati come la seconda prova ministeriale Verifiche orali