



AL di
ISIS **CORNIA**

LICEO "Leonardo da Vinci" • TECNICO "L. Einaudi" • PROFESSIONALE "A. Ceccherelli"



Agenzia formativa Regione Toscana - codice LI0599
 Certificazione di sistema di qualità DNV Business Assurance ISO
 9001 e-mail: LIIS004009@istruzione.it – P.E.C.:
LIIS004009@pec.istruzione.it
 Cod.fiscale: **81002090496** - Cod. meccanografico: **LIIS004009**



A.S. 2023-2024	Disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione
Docente Chiara Bottaro	Classe 3 C ENO
Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione, vol. 3, 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 ESSENZIALI	COMPETENZE D. Lgs 61 del 13-04-2017	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 Alimenti: caratteristiche e classificazione. UD 2 Varietà, equilibrio e moderazione: gruppi di alimenti; corretta ripartizione dei nutrienti; fabbisogno energetico totale. UD 3 Valutazione dello stato nutrizionale mediante l'IMC. UD 4 Linee guida per una sana alimentazione (in generale) e piramide alimentare.	Principi di alimentazione equilibrata ed elementi di bioenergetica.	Competenza 4: predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con le esigenze della clientela, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Saper riconoscere i principi base di una alimentazione equilibrata. Saper valutare lo stato nutrizionale e saper calcolare il peso ideale. Saper calcolare il fabbisogno energetico totale.	15 Primo quadrimestre	Verifiche semistrutturate, a domande aperte Verifiche orali

MODULO n.2
Merceologia degli alimenti: cereali

CONTENUTI	CONOSCENZE ESSENZIALI	COMPETENZE D. Lgs 61 del 13-04-2017	ABILITA'	TEMPI E PERIODO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
<p>UD 1 aspetti generali e caratteristiche nutrizionali</p> <p>UD 2 cereali maggiori: grano, riso, mais</p> <p>UD 3 cereali minori e pseudocereali</p> <p>UD 4 Derivati dei cereali: farine, semole, pane, pasta</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei cereali</p>	<p>Competenza 4: predisporre prodotti e menu coerenti con le esigenze della clientela, favorendo la diffusione stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Competenza 5: valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione</p> <p>Competenza 7: progettare eventi enogastronomici e che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali per la promozione del made in Italy</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimiche e nutrizionali di un alimento.</p> <p>Saper utilizzare le tabelle di composizione degli alimenti e saper calcolare il valore energetico e nutrizionale degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p>	<p>5</p> <p>Primo quadrimestre</p>	<p>Verifiche semistrutturate, a domande aperte</p> <p>Verifiche orali</p>

MODULO n. 3**Merceologia degli alimenti: latte e derivati**

CONTENUTI	CONOSCENZE ESSENZIALI	COMPETENZE D. Lgs 61 del 13-04-2017	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 Latte: composizione chimica e valore nutritivo; risanamento: pastorizzazione HTST, sterilizzazione classica e UHT; effetti dei trattamenti termici; tipi di latte. UD2 Formaggi: produzione, modi di classificazione, formaggi particolari, valore nutritivo. UD 3: yogurt, ricotta, burro e panna.	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali del latte e dei suoi derivati.	Competenza 4: predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con le esigenze della clientela, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati Competenza 5: valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione Competenza 7: progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali ed internazionali per la promozione del made in Italy	Individuare le caratteristiche merceologiche, chimiche e nutrizionali di un alimento. Saper utilizzare le tabelle di composizione degli alimenti e saper calcolare il valore energetico e nutrizionale degli alimenti. Individuare i prodotti tipici di un territorio.	15 Primo quadrimestre	Verifiche semistrutturate, a domande aperte Verifiche orali

MODULO n. 4**Cultura alimentare**

CONTENUTI	CONOSCENZE ESSENZIALI	COMPETENZE D. Lgs 61 del 13-04-2017	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 Dieta mediterranea e dieta nordica UD 2 Diete vegetariane UD 3 Intolleranza al lattosio UD 4 Celiachia UD 5 Predisposizione menu particolari UD 6 Calcolo del contenuto energetico e nutrizionale di un alimento UD 7 Prodotti tipici del territorio e marchi di qualità (per UdA 1° quad.)	Conoscere le caratteristiche di alcune diete e le principali intolleranze	Competenza 4: predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con le esigenze della clientela, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati Competenza 8: realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale Competenza 11: contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione delle tipicità enogastronomiche	Saper riconoscere le peculiarità di alcune diete. Saper predisporre menu con alimenti locali Saper gestire le principali intolleranze. Saper calcolare il contenuto energetico e nutrizionale di un alimento e di un piatto. Saper predisporre menu con alimenti locali	15 Primo e secondo quadrimestre	Verifiche semistrutturate, a domande aperte Verifiche orali Presentazioni multimediali

MODULO n. 5

Merceologia degli alimenti: carne

CONTENUTI	CONOSCENZE ESSENZIALI	COMPETENZE D. Lgs 61 del 13-04-2017	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
<p>UD 1 Carne: aspetti generali; tessuti muscolare, connettivo ed adiposo; macellazione; classificazione merceologica, in base alla colorazione ed in base al grasso di infiltrazione; frattaglie; caratteristiche nutrizionali; cottura e conservazione.</p> <p>UD 2 Salumi: insaccati e non insaccati.</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali della carne e dei salumi.</p>	<p>Competenza 4: predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con le esigenze della clientela, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Competenza 7: progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali ed internazionali per la promozione del made in Italy</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimiche e nutrizionali di un alimento.</p> <p>Saper utilizzare le tabelle di composizione degli alimenti e saper calcolare il valore energetico e nutrizionale degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p>	<p>12</p> <p>Primo quadrimestre</p>	<p>Verifiche semistrutturate, a domande aperte</p> <p>Verifiche orali</p>

MODULO n. 6

Merceologia degli alimenti: prodotti ittici

CONTENUTI	CONOSCENZE ESSENZIALI	COMPETENZE D. Lgs 61 del 13-04-2017	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
<p>UD1 Classificazione di pesci, crostacei e molluschi; valutazione della freschezza; caratteristiche nutritive; metodi di conservazione; rischi sanitari; cottura.</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti ittici.</p>	<p>Competenza 4: predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con le esigenze della clientela, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Competenza 7: progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali ed internazionali per la promozione del made in Italy</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimiche e nutrizionali di un alimento.</p> <p>Saper utilizzare le tabelle di composizione degli alimenti e saper calcolare il valore energetico e nutrizionale degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p>	<p>12</p> <p>Primo quadrimestre</p>	<p><u>Verifiche:</u></p> <p>semistrutturate, a domande aperte</p> <p>verifiche orali</p>

MODULO n.7

Merceologia degli alimenti: prodotti ortofrutticoli

CONTENUTI	CONOSCENZE ESSENZIALI	COMPETENZE D. Lgs 61 del 13-04-2017	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
<p>UD 1 Frutta: classificazione e caratteristiche nutrizionali</p> <p>UD 2 Ortaggi: classificazione e caratteristiche nutrizionali</p> <p>UD 3 Stagionalità</p> <p>UD 4 Cottura e metodi di conservazione</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti ortofrutticoli</p>	<p>Competenza 4: predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con le esigenze della clientela, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Competenza 5: valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione</p> <p>Competenza 7: progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali ed internazionali per la promozione del made in Italy</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimiche e nutrizionali di un alimento.</p> <p>Saper utilizzare le tabelle di composizione degli alimenti e saper calcolare il valore energetico e nutrizionale degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p>	<p>6</p> <p>Primo quadrimestre</p>	<p>Verifiche semistrutturate, a domande aperte</p> <p>Verifiche orali</p>

MODULO n. 8
Merceologia degli alimenti: uova

CONTENUTI	CONOSCENZE ESSENZIALI	COMPETENZE D. Lgs 61 del 13-04-2017	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
<p>UD 1 Aspetti generali; struttura e composizione chimica; classificazione ed etichettatura; valutazione della freschezza; caratteristiche nutritive; cottura.</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali delle uova.</p>	<p>Competenza 4: predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con le esigenze della clientela, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Competenza 5: valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione</p> <p>Competenza 7: progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali ed internazionali per la promozione del made in Italy</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimiche e nutrizionali di un alimento.</p> <p>Saper utilizzare le tabelle di composizione degli alimenti e saper calcolare il valore energetico e nutrizionale degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p>	<p>5</p> <p>Secondo quadrimestre</p>	<p>Verifiche semistrutturate, a domande aperte</p> <p>Verifiche orali</p>

MODULO n. 9**Merceologia degli alimenti: oli e grassi da condimento**

CONTENUTI	CONOSCENZE ESSENZIALI	COMPETENZE D. Lgs 61 del 13-04-2017	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
<p>UD 1 Olio di oliva: struttura del frutto, raccolta delle olive, estrazione, classificazione, composizione chimica e caratteristiche nutritive.</p> <p>UD 2 Oli di semi: estrazione, composizione chimica e caratteristiche nutritive, tipi di oli.</p> <p>UD 3 Oli tropicali; margarina e grassi idrogenati; panna; burro; lardo, pancetta, strutto e sego; punto di fumo.</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli oli e dei grassi da condimento.</p>	<p>Competenza 4: predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con le esigenze della clientela, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Competenza 5: valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione</p> <p>Competenza 7: progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali ed internazionali per la promozione del made in Italy</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimiche e nutrizionali di un alimento.</p> <p>Saper utilizzare le tabelle di composizione degli alimenti e saper calcolare il valore energetico e nutrizionale degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p>	<p>10</p> <p>Secondo quadrimestre</p>	<p>Verifiche semistrutturate, a domande aperte</p> <p>Verifiche orali</p>

MODULO n. 10

Merceologia delle bevande analcoliche e nervine

CONTENUTI	CONOSCENZE ESSENZIALI	COMPETENZE D. Lgs 61 del 13-04-2017	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
<p>UD1 Bevande analcoliche: acque di sorgente, potabili e minerali; succhi di frutta; bibite; classificazione e valore nutritivo.</p> <p>UD2 Bevande nervine: caffè, tè e cioccolata; varietà commerciali, caratteristiche nutritive e produzione.</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali delle bevande analcoliche e nervine.</p>	<p>Competenza 4: predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con le esigenze della clientela, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Competenza 7: progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali ed internazionali per la promozione del made in Italy</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimiche e nutrizionali delle bevande.</p> <p>Saper utilizzare le tabelle di composizione degli alimenti e saper calcolare il valore energetico e nutrizionale delle bevande.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p>	<p>15</p> <p>Secondo quadrimestre</p>	<p>Verifiche semistrutturate, a domande aperte</p> <p>Verifiche orali</p>

MODULO n. 11**Merceologia delle bevande alcoliche**

CONTENUTI	CONOSCENZE ESSENZIALI	COMPETENZE D. Lgs 61 del 13-04-2017	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 Birra: materie prime, produzione, classificazione, composizione chimica e valore nutritivo. UD 2 Vino: struttura dell'uva, vendemmia, preparazione del mosto e composizione, fermentazione del mosto; composizione e valore nutritivo del vino.	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali delle bevande alcoliche.	Competenza 4: predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con le esigenze della clientela, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati Competenza 7: progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali ed internazionali per la promozione del made in Italy	Individuare le caratteristiche merceologiche, chimiche e nutrizionali delle bevande. Saper utilizzare le tabelle di composizione degli alimenti e saper calcolare il valore energetico ed alcolico di bevande alcoliche e cocktail. Individuare i prodotti tipici di un territorio.	22 Secondo quadrimestre	Verifiche semistrutturate, a domande aperte Verifiche orali