



AL di
ISIS ✓ **CORNIA**

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

Cambridge
 English Qualifications™



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: ANNA FIORENTINI	Classe 3 D 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, compiti di realtà.	
Strumenti: libro di testo, materiale fornito dal docente e caricato su classroom	

MODULO n. 1
ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
<p>UD1: Alimenti: caratteristiche e classificazione.</p> <p>UD 2 Varietà, equilibrio e moderazione: gruppi di alimenti; corretta ripartizione dei nutrienti; fabbisogno energetico totale.</p> <p>UD 3: Valutazione dello stato nutrizionale mediante l'IMC ed i tipi morfologici.</p> <p>UD 4: Linee guida per una sana alimentazione, piramide alimentare e piramide ambientale. (UDA 1 quad: I NUMERI DELLA SALUTE).</p> <p>UD 5: UD 6 Calcolo del contenuto energetico e nutrizionale di un alimento</p>	<p>Principi di alimentazione equilibrata ed elementi di bioenergetica.</p>	<p>Competenza N 2. all. 2G DM92/18 - 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.</p> <p>Competenza n. 4. all. 2G DM92/18 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<p>Saper riconoscere i principi base di una alimentazione equilibrata.</p> <p>Saper valutare lo stato nutrizionale e saper calcolare il peso ideale.</p> <p>Saper calcolare il fabbisogno energetico totale.</p>	<p>15</p> <p>Primo quadrimestre</p>	<p>Verifiche semistrutturate, a domande aperte</p> <p>Verifiche orali</p>

MODULO n.2**Merceologia degli alimenti: CEREALI**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 aspetti generali e caratteristiche nutrizionali UD 2 cereali maggiori: grano, riso, mais UD 3 cereali minori e pseudocereali UD 4 Derivati dei cereali: farine, semole, pane, pasta	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei cereali	Competenza N 2. all. 2G DM92/18 - 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 n. 4. all. 2G DM92/18 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Competenza in uscita n. 7 all. 2G DM 92/18: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti 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.	5 Primo quadrimestre	Verifiche semistrutturate, a domande aperte Verifiche orali

MODULO n.3**I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 gli ortaggi: classificazione, composizione chimica e valore nutritivo, stagionalità. UD 2 la frutta: classificazione, composizione chimica e valore nutritivo, stagionalità.	Conoscere la stagionalità della frutta e della verdura e il loro valore nutritivo.	Competenza N 2. all. 2G DM92/18 - 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.	Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze di mercato. Valorizzare i prodotti made in Italy.	5 Primo quadrimestre	Verifiche semistrutturate, a domande aperte Verifiche orali

MODULO n. 4
Merceologia degli alimenti: LATTE E DERIVATI

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
<p>UD 1 Latte: composizione chimica e valore nutritivo; risanamento: pastorizzazione HTST, sterilizzazione classica e UHT; effetti dei trattamenti termici; tipi di latte.</p> <p>UD2 Formaggi: produzione, modi di classificazione, formaggi particolari, valore nutritivo.</p> <p>UD3: yogurt, ricotta, burro e panna.</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali del latte e dei suoi derivati.</p>	<p>Competenza N 2. all. 2G DM92/18 - 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.</p> <p>Competenza n. 4. all. 2G DM92/18 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza in uscita n. 7 all. 2G DM 92/18: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti 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>20</p> <p>Primo quadrimestre</p>	<p>Verifiche semistrutturate, a domande aperte</p> <p>Verifiche orali</p>

MODULO n. 5
CULTURA ALIMENTARE

CONTENUTI	CONOSCE NZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANN O SCOLASTIC O	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
<p>UD 1 Dieta mediterranea e dieta nordica</p> <p>UD 2 Diete vegetariane, caratteristiche di una dieta sostenibile. (UDA 1 quad: I NUMERI DELLA SALUTE).</p> <p>UD 3 Prodotti tipici del territorio e marchi di qualità. Prodotti a Km zero. Prodotti a marchio FAIRTRADE, cenni sul commercio equo e solidale.(UDA 2 quad: PIATTI e VINI TIPICI della TOSCANA)</p> <p>Le UD1-2-3 rientrano nella programmazione di Ed. Civica.</p> <p>UD 4 Intolleranza al lattosio</p> <p>UD 5 Celiachia</p> <p>UD 6 Predisposizione menu particolari</p>	<p>Conoscere le caratteristiche di alcune diete e le principali intolleranze</p>	<p>Competenza n. 4. all. 2G DM92/18 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<p>Saper riconoscere le peculiarità di alcune diete.</p> <p>Saper gestire le principali intolleranze.</p> <p>Saper calcolare il contenuto energetico e nutrizionale di un alimento e di un piatto.</p>	<p>30</p> <p>Primo e secondo quadrimestre</p>	<p>Verifiche semistrutturate, a domande aperte</p> <p>Verifiche orali</p> <p>Presentazioni multimediali</p>

MODULO n. 6**Merceologia degli alimenti: CARNE**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
<p>UD 1 Carne: aspetti generali; tessuti muscolare, connettivo e 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 N. 1. all. 2G DM92/18: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Competenza N 2. all. 2G DM92/18 - 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.</p> <p>Competenza n. 4. all. 2G DM92/18 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza in uscita n. 7 all. 2G DM 92/18: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il</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>15</p> <p>Primo quadrimestre</p>	<p>Verifiche semistrutturate, a domande aperte</p> <p>Verifiche orali</p>

		patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.			
--	--	--	--	--	--

MODULO n. 7

Merceologia degli alimenti: PRODOTTI ITTICI

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD1 Classificazione di pesci, crostacei e molluschi; valutazione della freschezza; caratteristiche nutritive; metodi di conservazione; rischi sanitari; cottura.	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti ittici.	<p>Competenza N 2. all. 2G DM92/18 - 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.</p> <p>Competenza n. 4. all. 2G DM92/18 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza in uscita n. 7 all. 2G DM 92/18: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti 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>	15 Primo quadrimestre	<p>Verifiche: semistrutturate, a domande aperte</p> <p>verifiche orali</p>

MODULO n. 8**Merceologia degli alimenti: UOVA**

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 Aspetti generali; struttura e composizione chimica; classificazione ed etichettatura; valutazione della freschezza; caratteristiche nutritive; cottura.	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali delle uova.	<p>Competenza N 2. all. 2G DM92/18 - 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.</p> <p>Competenza n. 4. all. 2G DM92/18 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza in uscita n. 7 all. 2G DM 92/18: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti 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>	5 Secondo quadrimestre	Verifiche semistrutturate, a domande aperte Verifiche orali

MODULO n. 9
Merceologia degli alimenti: OLI E GRASSI DA CONDIMENTO

CONTENUTI	CONOSCENZE	COMPETENZE	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 N 2. all. 2G DM92/18 - 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.</p> <p>Competenza n. 4. all. 2G DM92/18 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza in uscita n. 7 all. 2G DM 92/18: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti 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	COMPETENZE	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 N 2. all. 2G DM92/18 - 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.</p> <p>Competenza n. 4. all. 2G DM92/18 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza in uscita n. 7 all. 2G DM 92/18: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti 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>20</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	COMPETENZE	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
-----------	------------	------------	----------	--	---------------------------

<p>UD 1 Birra: materie prime, produzione, classificazione, composizione chimica e valore nutritivo.</p> <p>UD 2 Vino: struttura dell'uva, vendemmia, preparazione del mosto e composizione, fermentazione del mosto; composizione e valore nutritivo del vino.</p> <p>UDA 2 quad: PIATTI e VINI TIPICI della TOSCANA</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali delle bevande alcoliche.</p>	<p>Competenza N. 1. all. 2G DM92/18: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Competenza N 2. all. 2G DM92/18 - 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.</p> <p>Competenza n. 4. all. 2G DM92/18 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza in uscita n. 7 all. 2G DM 92/18: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti 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 ed alcolico di bevande alcoliche e cocktail.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p>	<p>30</p> <p>Secondo quadrimestre</p>	<p>Verifiche semistrutturate, a domande aperte</p> <p>Verifiche orali</p>
--	--	--	--	---------------------------------------	---