



AL di  
**ISIS** **CORNIA**

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

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



A.S. 2023-2024	Disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione
Docente Chiara Bottaro	Classe 5 ENO
Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione, vol. 5, A. Machado, Poseidonia Scuola	
Metodi: lezione frontale, discussione guidata, ricerche ed approfondimenti	
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 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, piramide alimentare e piatto sano.	Principi di alimentazione equilibrata.	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.  Conoscere le singole linee guida e saper leggere una piramide alimentare come modello di alimentazione equilibrata.	10 ore  Primo quadrimestre	Verifiche a domande aperte, temi  Simulazioni della seconda prova ministeriale  Verifiche orali

**MODULO n. 2****Diete e stili alimentari**

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 UD 2 Diete vegetariane UD 3 Altre diete: nordica, eubiotica, macrobiotica UD 4 Dieta dello sportivo UD 5 Dieta dei 5 colori UD 6 Western diet	Diete equilibrate e squilibrate nelle varie condizioni fisiologiche.	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 6: curare tutte le fasi del ciclo cliente, nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	15 ore  Primo quadrimestre	Verifiche a domande aperte, temi  Simulazioni della seconda prova ministeriale  Verifiche orali

**MODULO n. 3****Sostenibilità alimentare (educazione civica)**

CONTENUTI	CONOSCENZE ESSENZIALI	COMPETENZE D.Lgs 61 del 13-04-2017	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	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	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	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 a domande aperte, temi  Simulazioni della seconda prova ministeriale  Verifiche orali

**MODULO n. 4****Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari**

CONTENUTI	CONOSCENZE ESSENZIALI	COMPETENZE D.Lgs 61 del 13-04-2017	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
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.	Competenza 1: utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari 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	Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare  Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.	5 ore  Primo quadrimestre	Verifiche a domande aperte, temi  Simulazioni della seconda prova ministeriale  Verifiche orali

**MODULO n. 5****La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche**

CONTENUTI	CONOSCENZE ESSENZIALI	COMPETENZE D.Lgs 61 del 13-04-2017	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 prodotti, servizi e menu coerenti con le esigenze della clientela, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati  Competenza 6: curare tutte le fasi del ciclo cliente, nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.  Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche.	25 ore  Primo quadrimestre	Verifiche a domande aperte, temi  Simulazioni della seconda prova ministeriale  Verifiche orali

**MODULO n. 6****Dietoterapia: la dieta nelle principali patologie**

CONTENUTI	CONOSCENZE ESSENZIALI	COMPETENZE D.Lgs 61 del 13-04-2017	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD1 Malattie cardiovascolari: ipertensione arteriosa, dislipidemie. UD 2 Malattie del metabolismo: sindrome metabolica, osteoporosi, gotta, 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.	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 6: curare tutte le fasi del ciclo cliente, nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.  Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della persona.	35 ore  Secondo quadrimestre	Verifiche a domande aperte, temi  Simulazioni della seconda prova ministeriale  Verifiche orali

**MODULO n. 7****Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare**

CONTENUTI	CONOSCENZE ESSENZIALI	COMPETENZE D.Lgs 61 del 13-04-2017	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
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.	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.	30 ore  Secondo quadrimestre	Verifiche a domande aperte, temi  Simulazioni della seconda prova ministeriale  Verifiche orali



**MODULO n. 8****Consuetudini alimentari nelle grandi religioni**

CONTENUTI	CONOSCENZE ESSENZIALI	COMPETENZE D.Lgs 61 del 13-04-2017	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
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.	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 6: curare tutte le fasi del ciclo cliente, nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	Scegliere menu adatti al contesto culturale e territoriale.  Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	5  Secondo quadrimestre	Verifiche a domande aperte, temi  Simulazioni della seconda prova ministeriale  Verifiche orali

**MODULO n. 9****Promozione del Made in Italy**

CONTENUTI	CONOSCENZE ESSENZIALI	COMPETENZE D.Lgs 61 del 13-04-2017	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 Tradizioni enogastronomiche del territorio  UD 2 Tutela del Made in Italy: difesa dalle frodi	Conoscere le caratteristiche enogastronomiche del territorio e le frodi alimentari	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  Competenza 11: Contribuire alle strategie di Destination marketing attraverso la promozione delle tipicità enogastronomiche	Saper individuare e promuovere le risorse enogastronomiche del territorio.  Agire nel rispetto della salvaguardia dell'ambiente	20  Secondo quadrimestre	Verifiche a domande aperte, temi  Simulazioni della seconda prova ministeriale  Verifiche orali

**MODULO n. 10****Qualità agroalimentare**

CONTENUTI	CONOSCENZE ESSENZIALI	COMPETENZE D.Lgs 61 del 13-04-2017	ABILITA'	TEMPI E PERIODO DELL'ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIE DI VERIFICHE
UD 1 Qualità totale degli alimenti UD 2 Marchi di qualità UD 3 Filiera agroalimentare: tracciabilità e rintracciabilità	Filiera agroalimentare Marchi di qualità	Competenza 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	Conoscere la filiera agroalimentare dei principali prodotti Saper utilizzare prodotti a marchio in un menu Identificare e riconoscere un prodotto di qualità	10 ore Secondo quadrimestre	Verifiche a domande aperte, temi Simulazioni della seconda prova ministeriale Verifiche orali