

PROGRAMMAZIONE ANNUALE

CLASSI QUARTE

**DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
(A031)**

Docenti:

De Luca Filippo, Gibboni Alessandra, Giamblanco Giuseppe, Patitucci Roberta, Del Basso Antonella.

Monte ore settimanali della disciplina:

CLASSI QUARTE ENOGASTRONOMIA: 4 ore di cui 1 in compresenza con docente ITP Cucina (132 ore annuali)

CLASSI QUARTE SALA E VENDITA: 3 ore (99 ore annue) di cui 1 in compresenza con docente di Sala e Vendita.

CLASSI QUARTE PASTICCERIA: 3 ore settimanali (99 ore annue).

CLASSI QUARTE ACCOGLIENZA: 1 ora settimanale (33 ore annue).

Libri di testo:

CLASSI QUARTE ENOGASTRONOMIA / SALA / PRODOTTI DOLCIARI

Silvano Rodato "Alimentazione oggi" + quaderno operativo - 3° e 4° anno - Ed. CLITT

CLASSI QUARTE ACCOGLIENZA TURISTICA:

Silvano Rodato "Alimenti, turismo e ambiente" + quaderno operativo - 3° e 4 ° anno

Strumenti e metodologie di lavoro:

Libro di testo, fotocopie, appunti di lezione, documenti Google, Google presentazioni Lezione frontale, videolezioni mediante piattaforma MEET, lavori a piccoli gruppi, utilizzazione del laboratorio di Informatica e/o di Chimica per esercitazioni pratiche, LIM.

Strategie per il recupero:

Recupero in itinere, studio individuale, potenziamento.

Il recupero viene effettuato mediante verifiche con risposte vero/falso, domande aperte, scelta multipla.

Finalità generali dello studio della disciplina:

Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

Finalità specifiche dello studio della disciplina:

Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Obiettivi minimi classi quarte:

CLASSI QUARTE ENOGASTRONOMIA / SERVIZI di SALA E VENDITA

Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona
Riconoscere la cottura e la conservazione come tecniche idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.

CLASSI QUARTE ACCOGLIENZA TURISTICA

Contribuire alla elaborazione di pacchetti turistici legati alle tradizioni enogastronomiche del territorio.(Accoglienza)

CLASSI QUARTE PASTICCERIA

Conoscere le principali risorse enogastronomiche del territorio

Riconoscere le principali malattie correlate alla cattiva conservazione e cottura dei principali prodotti da forno. Individuare in un corretto stile alimentare la principale fonte del benessere dell'individuo.(Pasticceria)

CLASSI QUARTE ENOGASTRONOMIA / SERVIZI di SALA E VENDITA

Competenza in uscita n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguito obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

| | |
|-------------------------------|---|
| Competenze intermedie | Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. |
| Abilità | Saper distinguere le funzioni nutrizionali dei principi nutritivi. Riconoscere la qualità di un alimento o di una bevanda dal punto di vista nutrizionale, merceologico ed organolettico. |
| Conoscenze | Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Gli stili alimentari e le diete moderne. |
| Contenuti | 1 Principi nutritivi: dal libro di testo: Sezione B UdA 10 , lezioni 1,2,3,4; sezione B Unità 11, lezione 1): Glucidi, protidi, lipidi, vitamine, sali minerali 2 Molecole bioattive : molecole ad azione antimicrobica: allicina, capsidiolo, umulone, lisozima. I 5 colori del benessere (resveratolo,acido folico, quercetina,beta-carotene, licopene). Fattori vitaminosimili: taurina. Fattori antinutrizionali: fitati, acido ossalico,solanina, antivitamina PP, istamina. (Sezione B UdA 10 lezione 5) |
| Chiave di cittadinanza | Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale. |

Competenza in uscita n. 1 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

| | |
|-------------------------------|--|
| Competenze intermedie | Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento |
| Abilità | Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari. Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali. |
| Conoscenze | Tecniche di conservazione degli alimenti |
| Contenuti | 3 Conservazione degli alimenti Sezione C, UdA 12, lezione 1) Metodi fisici, chimici, chimico-fisici e biologici di conservazione: uso del calore e del freddo; uso degli additivi naturali (olio, aceto, sale, zucchero, alcol etilico); affumicatura; fermentazioni: propionica, lattica, alcolica, acetica. |
| Chiave di cittadinanza | Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale |

Competenze in uscita n. 1 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

e n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

| | |
|-------------------------------|---|
| Competenze intermedie | Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo. Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro. |
| Abilità | Applicare tecniche di cottura degli alimenti al fine di prevenire tossinfezioni alimentari |
| Conoscenze | Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche di cottura e modifica chimico-fisiche degli alimenti. Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente. |
| Contenuti | 4 Cottura degli alimenti Sezione C, Unità 12, lezione 2). Modificazione dei principi nutritivi con la cottura; sviluppo di sostanze tossiche; principali tecniche di cottura; modalità di trasmissione del calore; materiali utilizzati per costruire pentole per la cottura. |
| Chiave di cittadinanza | Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale |

NOTA “La cucina del rispetto” è il titolo dell’UdA professionalizzante che fa parte integrante di questo Piano di lavoro (vedi Piano delle UdA di Istituto).

CLASSI QUARTE ACCOGLIENZA TURISTICA

Competenza in uscita n. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

| | |
|-------------------------------|--|
| Competenze intermedie | Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato. |
| Abilità | Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e culture alimentari. Utilizzare l'alimentazione per il benessere dell'individuo. Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy. |
| Conoscenze | Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni, della storia locale e nazionale. |
| Contenuti | 1 Introduzione alla scienza e cultura dell'alimentazione Sezione A, UdA 1 , Lezioni 1 e 2). |
| Chiave di cittadinanza | Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale |

Competenza in uscita n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

| | |
|-------------------------------|--|
| Competenze intermedie | Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale. |
| Abilità | Utilizzando le conoscenze acquisite sulle singole regioni italiane, partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale. |
| Chiave di cittadinanza | Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale |
| Conoscenze | Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici. Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.risorse enogastronomiche territoriali e nazionali. Caratteristiche culturali ed alimentari del cibo. Stili alimentari. Storia dell'alimentazione e della gastronomia, dell'industria e dell'ospitalità. |
| Contenuti | 2 Enogastronomia regionale italiana ; Sezione C UdA 13 , Lezioni 1,2,3) |

NOTA: "Curiamo il nostro territorio" è il titolo dell' UdA multidisciplinare delle classi quarte di accoglienza turistica prevista per questo anno scolastico (vedi il Piano delle UdA di Istituto).

CLASSI QUARTE PASTICCERIA

Competenza in uscita n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguiendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

| | |
|-------------------------------|---|
| Competenze intermedie | Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. |
| Abilità | Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. Saper indicare le diverse caratteristiche dei diversi stili alimentari. Saper individuare i punti di forza e i punti deboli di ogni tipo di dieta. Utilizzare l'alimentazione per il benessere dell'individuo. |
| Conoscenze | Struttura della cellula e dell'apparato digerente; principali funzioni delle diverse sezioni intestinali, dello stomaco, della bocca; principali funzioni dei diversi organuli presenti in una cellula pro ed eucariotica. Funzioni nutrizionali degli alimenti; concetto di alimentazione come espressione della cultura, della tradizione e della storia locale e nazionale. Gli stili alimentari e le diete moderne. |
| Contenuti | 1 Biologia della cellula e apparato digerente (dal quaderno operativo) 6 Alimenti e cultura alimentare, Sezione A, UdA 1 , Lezioni 4 e 5). Alimenti e dieta equilibrata; Tipologie dietetiche nella ristorazione |
| Chiave di cittadinanza | Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale |

Competenza in uscita n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

| | |
|-------------------------------|---|
| Competenze intermedie | Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali. |
| Abilità | Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione. Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. |
| Conoscenze | Principali novità dei prodotti dolciari nel settore di interesse. |
| Contenuti | 2 Tendenze innovative e di recupero della tradizione nella filiera dei prodotti dolciari e da forno (da dispense) |
| Chiave di cittadinanza | Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale |

Competenza in uscita n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

| | |
|-------------------------------|--|
| Competenze intermedie | Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro. |
| Abilità | Riconoscere le principali esigenze nutrizionali (fonti di carbonio, pH, temperatura, ossigeno, fonti di energia) e le strutture dei principali microrganismi Riconoscere e prevenire i rischi delle contaminazioni, per ottenere la sicurezza igienica.Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente. |
| Conoscenze | Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione. |
| Contenuti | 3 Classificazione dei microrganismi e fattori ambientali che ne influenzano la crescita (Sezione C, UdA 13 , Lezione 1 - contaminazione biologica). Anche dispense fornite dall'insegnante. Classificazione dei microrganismi in base al metabolismo e alle necessità di ossigeno e di temperatura: microrganismi aerobi, anaerobi facoltativi, anaerobi obbligati; psicrofili, termofili e mesofili; microrganismi Gram positivi e Gram negativi; classificazione in base alla forma cellulare (cocchi, bacilli, spirilli, vibrioni) 4 Contaminazioni chimiche e fisiche degli alimenti (Sezione C, UdA 13 , Lezione 1): sicurezza degli alimenti, contaminazione chimica e fisica, contenitori per alimenti |
| Chiave di cittadinanza | Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale |

Competenza in uscita n. 1 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

| | |
|-------------------------------|---|
| Competenze intermedie | Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento. |
| Abilità | Applicare tecniche di conservazione degli alimenti e prevenzione delle tossinfezioni alimentari. |
| Conoscenze | Tecniche di conservazione degli alimenti |
| Contenuti | 5 Conservazione degli alimenti; Sezione C, UdA 12 , lezione 1) Metodi fisici, chimici, chimico-fisici e biologici di conservazione: uso del calore e del freddo; uso degli additivi naturali (olio, aceto, sale, zucchero, alcol etilico); affumicatura; fermentazioni: propionica, lattica, alcolica, acetica |
| Chiave di cittadinanza | Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale |

NOTA “La cucina del rispetto” è il titolo dell’UdA professionalizzante che fa parte integrante di questo Piano di lavoro (vedi Piano delle UdA di Istituto).

Pinerolo, 23 Settembre 2024