



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “E. Ruffini – D. Aicardi”

Convitto annesso

C.F.: 90051650084 – P.IVA: 00169380086

www.ruffiniaicardi.it

IMIS00400L@istruzione.it / [pec: IMIS00400L@pec.istruzione.it](mailto:IMIS00400L@pec.istruzione.it)

Sede e Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Istituto Tecnico Turismo e Istituto Professionale Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale

Via Lungomare 141 – 18018 TAGGIA (IM) - tel. 0184461082 / fax 0184461083

**Istituto Professionale Agricoltura, Sviluppo Rurale, Valorizzazione
dei Prodotti del Territorio e Gestione delle Risorse Forestali e Montane**

Strada Maccagnan 37 – 18038 SANREMO (IM) – tel. 0184502326 / fax 0184507285

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Programmazione d'istituto vecchio ordinamento a.s. 2019 - 2020

SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE (terzo e quarto anno)

COMPETENZE di BASE comuni per il secondo biennio e quinto anno

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- 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.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Quadro orario del terzo anno: 3 ore settimanali (di cui una in copresenza con ITP)

RISULTATI di APPRENDIMENTO

Unità	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
1. Merceologia degli alimenti di origine vegetale	<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cereali e derivati - legumi - ortaggi e frutta - oli e grassi 	Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti.	<p>Gli obiettivi minimi si attueranno attraverso la <u>conoscenza completa, ma non approfondita</u> degli argomenti, in relazione al raggiungimento delle abilità esplicitate nelle rispettive sezioni e di una sufficiente autonomia nello studio. Con particolare attenzione alla conoscenza delle categorie commerciali, delle norme di conservazione e vendita, principali frodi e dei prodotti di qualità certificata.</p>
2. Merceologia degli alimenti di origine animale	<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - grassi animali - carne e salumi - prodotti ittici - uova - latte e yogurt - formaggi 	Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti.	
3. Risorse enogastronomiche del territorio	<ul style="list-style-type: none"> - prodotti DOP, IGP, PAT locali e nazionali, presidi Slow Food 	Individuare i prodotti tipici di un territorio.	

Quadro orario del quarto anno: 3 ore settimanali (di cui una in copresenza con ITP)

RISULTATI di APPRENDIMENTO

Unità	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
1. Digestione	<ul style="list-style-type: none"> - Apparato digerente - Fasi della digestione ed assorbimento 	Distinguere la digestione e l'assorbimento nelle diverse fasi.	<p>Gli obiettivi minimi si attueranno attraverso la <u>conoscenza completa, ma non approfondita degli argomenti, con modeste capacità di rielaborazione</u>, in relazione al raggiungimento delle abilità esplicitate nelle rispettive sezioni e della necessaria autonomia da acquisire per l'esame di stato</p>
2. I principi nutritivi	<p>Classificazioni, proprietà, funzione nutrizionale, fabbisogno di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Glucidi - Protidi - Lipidi - Vitamine - Sali minerali - Acqua 	Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi	
3. Conservazione degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> - Cause di alterazione degli alimenti - Tecniche di conservazione degli alimenti: fisiche, chimiche, chimico-fisiche, biologiche 	Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari	

4. Cottura degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> - Modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti in cottura - Tecniche di cottura in ambiente umido, secco e misto 	Applicare tecniche di cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari
5. Qualità e sicurezza alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - Criteri di qualità degli alimenti - La qualità totale degli alimenti - Produzioni di qualità e marchi di tutela - Tracciabilità di un prodotto - La rintracciabilità di filiera - La sicurezza alimentare 	<p>Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p> <p>Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.</p>

ARTICOLAZIONE SERVIZI di SALA e VENDITA

COMPETENZE di BASE per il secondo biennio e quinto anno come per articolazione enogastronomia.
Quadro orario del terzo anno: 3 ore settimanali (di cui una in copresenza con ITP)

RISULTATI di APPRENDIMENTO

Unità	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
1. Merceologia delle bevande	Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di: <ul style="list-style-type: none"> - Bevande analcoliche: acqua, succhi, bibite, sciroppi, tisane, bevande di tendenza - Bevande alcoliche: vino, birra, distillati, liquori - Bevande nervine: caffè, tè, cioccolata, camomilla 	Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle bevande	Gli obiettivi minimi si attueranno attraverso la <u>conoscenza completa, ma non approfondita</u> degli argomenti, in relazione al raggiungimento delle abilità esplicitate nelle rispettive sezioni e di una sufficiente autonomia nello studio. Con particolare attenzione alla conoscenza delle categorie commerciali, delle norme di conservazione e vendita, principali frodi e dei prodotti di qualità certificata.
2. Merceologia degli alimenti di origine animale e vegetale	Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di: <ul style="list-style-type: none"> - latte e yogurt - formaggi - oli e grassi - carne e salumi - prodotti ittici - uova 	Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti	
3. Alcol e salute	<u>Rischi connessi all'assunzione di alcol:</u> <ul style="list-style-type: none"> - concetto di Unità Alcolica, alcolemia, titolo alcolometrico volumico, calcolo di smaltimento in relazione al sesso e al tipo di consumo, normative sulla somministrazione 	Riconoscere la pericolosità dell'alcol etilico e saperlo somministrare secondo le norme vigenti	

Quadro orario del quarto anno: 3 ore settimanali (di cui una in copresenza con ITP)
RISULTATI di APPRENDIMENTO come in articolazione ENOGASTRONOMIA

Profilo d'uscita dello studente dell'ultimo anno per tutte le articolazioni

Il docente di "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionali:

- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

I docenti

Ornella Folco, Elvira Gatti, Morena Ghiglione

Luogo e data

Arma di Taggia 30/10/2019