



PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe Quinta

CONOSCENZE O CONTENUTI	ABILITA'	COMPETENZE
<p>1. Tutela e sicurezza del cliente La tossicità e le malattie trasmesse con gli alimenti, contaminazioni chimico-fisiche, contaminazioni biologiche; reazioni avverse al cibo tossiche e non tossiche (allergie e intolleranze alimentari); applicazione regolamento 1169/2011 e procedure da attuare nei locali di somministrazione e preparazione; Sistema HACCP e gestione del rischio; tracciabilità e rintracciabilità, controlli, qualità, certificazioni di qualità, frodi.</p>	<p>Predisporre piatti applicando efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria.</p>	<p>CP3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>CP4 - 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>CP6 - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>
<p>2. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari (Alimenti Arricchiti, alleggeriti o light, Alimenti destinati a un'alimentazione particolare: Food for Specific Group (FSG), senza glutine, per intolleranti al lattosio, sali iposodici e asodici, Integratori alimentari, Alimenti funzionali e sostanze nutraceutiche, Novel foods, Alimenti OGM, additivi alimentari e aromi)</p>	<p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p>	<p>CP1- 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>CP2 - 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>3. Esigenze della clientela</p>	<p>Predisporre piatti scegliendo le materie prime in base al loro valore</p>	<p>CP4 - Predisporre prodotti, servizi e menù</p>

<p>(alimentazione equilibrata: linee guida per una sana e corretta alimentazione, LARN, diete nelle diverse età e condizioni fisiologiche, stili alimentari. dieterapia: Campi di azione delle dietoterapie e principali categorie, diete nelle malattie cardiovascolari, nelle malattie metaboliche, nelle malattie dell'apparato digerente, Alimentazione e tumori, disturbi del comportamento alimentare.)</p>	<p>nutrizionale, alla qualità, alla stagionalità e alla tipicità. Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p>	<p>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. CP6 - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>
---	--	---

OBIETTIVI EQUIPOLLENTI

Conoscenze: Essenziali. Globalmente corrette.

Abilità e competenze: L'alunno esplicita in modo essenziale e non sempre preciso le conoscenze acquisite. Svolge attività semplici e affronta situazioni problematiche con l'aiuto del docente. Applica i procedimenti acquisiti solo se supportato dal docente.

Esposizione lineare.

TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI

Testo: Scienza e cultura degli alimenti. A. Machado

Articoli, video, dispense e interventi di esperti.

METODOLOGIE

Lezione frontale dialogata. Brainstorming. Classe capovolta. Peer to peer

CRITERI DI VALUTAZIONE

Si rimanda alle griglie predisposte dal dipartimento e allegate.

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte (strutturate, semistrutturate e a domande aperte), interrogazioni orali, lavori di gruppo/individuali e valutazione in itinere.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

In itinere

Prof. Ornella Folco

Morena Ghiglione