

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Perniola Maria Franca

Testo adottato: Alimenti Turismo e ambiente, Silvano Rodato

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 2

1 Analisi della situazione iniziale

Tutti gli studenti hanno un comportamento corretto e partecipano in modo attivo alla lezione. L'impegno a casa è adeguato.

2 Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>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>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.</p> <p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP Garantire la tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela.</p> <p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del</p>	<p>Qualità di origine</p> <p>Dieta in situazioni fisiologiche e patologiche</p> <p>Tipologie dietetiche</p> <p>Contaminazioni alimentari</p> <p>Malattie da contaminazione biologica degli alimenti</p> <p>Risorse culturali ed enogastronomiche nei paesi europei ed extraeuropei</p>

	territorio Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.	
3 Contenuti sviluppati		
Qualità degli alimenti. Alimentazione equilibrata e tipologie dietetiche. Dieta in particolari condizioni patologiche. Contaminazioni alimentari. Sistema HACCP. Turismo e risorse gastronomiche: elaborazione di percorsi enogastronomici.		
4 Livelli raggiunti dalla classe (<i>livelli minimi e massimi</i>)		
Tutti gli studenti, grazie ad una stimolazione costante alla partecipazione al dialogo educativo e formativo, hanno conseguito risultati positivi che partono dal discreto fino all'ottimo.		
5 Metodologie didattiche		
Lezione dialogata, correzione collettiva, esercitazioni individuali, lettura ad alta voce e individuazione dei concetti chiave		
6 Mezzi e strumenti usati		
Libro di testo, presentazioni in power point, ricerche su internet, classroom		
7 Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti		
L'attività di sostegno e di recupero non è stata effettuata in quanto gli studenti hanno partecipato in modo costruttivo al dialogo formativo e educativo.		
8 Verifiche		
Colloqui orali. Prove scritte. Elaborazione di percorsi enogastronomici		
9 Criteri di valutazione		
Partecipazione all'attività didattica. Motivazione e impegno rispetto all'attività didattica. Progressione nell'apprendimento. Conoscenze, competenze, abilità acquisite. Raggiungimento obiettivi minimi disciplinari.		

