

SCHEMA INFORMATIVA		
Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
Docente CLAUDIA LIPPOLIS		
Testo adottato: "Scienza e cultura dell'alimentazione" EDITORE: RIZZOLI AUTORI: Luca La Fauci		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 4		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe è composta da 14 alunni, di cui 3 alunni disabili, con programmazione e valutazione differenziata. Il gruppo classe è caratterizzato da un livello base per la maggioranza, ad eccezione di una minoranza, che ha evidenziato un livello intermedio, e di una minoranza che mostra notevoli lacune.</p> <p>La classe dal punto di vista disciplinare non sempre presenta un comportamento adeguato al contesto scolastico e partecipa alle attività curriculari solo se sollecitata ripetutamente, ad eccezione di una minoranza, che mostra una buona partecipazione alle attività curriculari, attitudine all'ascolto partecipativo e un buon livello di preparazione.</p>		
Competenze raggiunte		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
C AG 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.	Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato	Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno
C PI 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	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.	I nuovi prodotti agroalimentari Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela
C PI 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Fattori di rischio professionale ed

	<p>lavoro, dell'ambiente e del territorio</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</p> <p>Garantire la tutela e sicurezza del cliente</p>	<p>ambientale</p> <p>Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente</p>
<p>C PI 4</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>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</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.</p> <p>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder</p>	<p>Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e patologiche,</p> <p>Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche</p>
<p>C PI 7</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p>	<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p>	<p>Qualità, tutela del Made in Italy, sostenibilità</p> <p>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p>

Contenuti sviluppati					
Nuovi prodotti alimentari Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari Alimentazione equilibrata Sostenibilità alimentare LARN Linee guida per una sana alimentazione Edizione 2018 Diete nelle varie fasce di età e in condizioni fisiologiche Dieta e sport Dieta in alcune patologie (obesità, sindrome metabolica, malattie cardiovascolari e dell'apparato digerente, diabete, tumori, disturbi del comportamento alimentare, allergie e intolleranze) Tipologie dietetiche Sostenibilità alimentare e ambientale Contaminazioni alimentari Malattie da contaminazioni degli alimenti Pacchetto igiene e HACCP Certificazioni di qualità Aspetti merceologici, nutrizionali e relativi alla sostenibilità di un prodotto a marchio					
Livelli raggiunti dalla classe <i>(livelli minimi e massimi)</i>					
Livello basso (n. 2) Livello medio (n. 9) Livello alto (n. 3)					
Metodologie didattiche					
Lezione dialogata; esercitazioni individuali e a piccoli gruppi; problem solving; brainstorming; analisi di casi					
Mezzi e strumenti usati					
Libro di testo	Altri testi	Dispense	Fotografie	Video	Internet
Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti					
Verifiche					
Verifiche orali: colloqui a piccolo gruppi; verifiche scritte; creazione di lavori multimediali; lavori interdisciplinari.					
Criteri di valutazione					
La valutazione è coerente con i criteri di valutazione esplicitati nelle rubriche valutative e inseriti nel PTOF					