



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “DANILO DOLCI”



Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane
Via G. Mameli, 4 – 90047 -Partinico (PA)
tel. 091/8901103 - Fax 091/8781481
COD. MEC. PAIS021003 - C.F. 80023890827 - P. IVA 0265900828



www.isdanilodolci.edu.it - pais021003@istruzione.it - pais021003@pec.istruzione.it

“Ciascuno cresce solo se sognato”

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

Disciplina: SCIENZA DEGLI ALIMENTI;
prof. PERRICONE GIUSEPPE ;
Classe 5 : , sez. C tur: , indirizzo: ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITA' ALBERGHIERA.

ARTICOLAZIONE DI CONOSCENZE E COMPETENZE IN UNITA' DI APPRENDIMENTO
1° QUADRIMESTRE

UDA n. 1			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Alimentazione equilibrata e LARN	Bioenergetica LARN e dieta equilibrata Linee guida per una sana alimentazione Stili alimentari: dieta mediterranea e vegetariana	Interpretare il fabbisogno di nutrienti in una alimentazione equilibrata.

UDA n. 2			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Consuetudini alimentari nelle grandi religioni	Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale antropico, le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

UDA n. 3			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Turismo e antropologia alimentare	Fasi storiche del turismo Cibo e arte in Italia	Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i> .

UDA n. 3			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche	La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche; gravidanza, allattamento, età evolutiva, nell'età adulta, nella terza età	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

UDA n. 4			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Dieta in particolari condizioni patologiche	La dieta nelle diverse condizioni patologiche: obesità, aterosclerosi e MCV, diabete, tumori, anoressia e bulimia, gastrite e ulcera, allergie e intolleranze alimentari	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità patologiche.

**ARTICOLAZIONE DI CONOSCENZE E COMPETENZE IN UNITA' DI APPRENDIMENTO
2° QUADRIMESTRE**

UDA n. 1			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Sicurezza alimentare e malattie alimentari trasmesse con gli alimenti	Aspetti generali; Il prione e la BSE; I virus: epatite A, epatite E; I batteri; I fattori ambientali e la crescita microbica; Infezioni e tossinfezioni alimentari; salmonellosi, intossicazione da stafilococco, botulismo; I funghi microscopici: lieviti e muffe; Le parassitosi: Teniasi.	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Anno scolastico 2020/2021

		Contaminazioni fisiche e chimiche: micotossine, pesticidi. Sostanze cedute da Imballaggi per alimenti	
--	--	--	--

UDA n. 2			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Sistema HACCP	Il sistema HACCP	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

UDA n. 3			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Additivi alimentari	Additivi alimentari e classificazione degli additivi	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

UDA n. 4			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Ambiente, turismo sostenibile e valorizzazione del <i>Made in Italy</i>	Lo sviluppo sostenibile Sistemi produttivi in agricoltura: agricoltura convenzionale, agricoltura integrata, agricoltura biologica Filiera agroalimentare e impronta ecologica: definizione, prodotti a	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

		<p>Km 0,</p> <p>Qualità degli alimenti: qualità alimentare, certificazione ISO, qualità d'origine, etichettatura degli alimenti, frodi alimentari.</p> <p>Turismo sostenibile e promozione del Made in Italy: turismo interno, nazionale, internazionale, il turismo e l'Unione europea, il turismo sostenibile, Italia; valorizzare il <i>Made in Italy</i> con il turismo enogastronomico, tutela del settore agroalimentare italiano</p>	
--	--	---	--

UDA n. 5			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Turismo e risorse gastronomiche degli Stati Europei ed Extraeuropei	<p>L'enogastronomia in Europa</p> <p>L'Unione Europea</p> <p>Il turismo Internazionale</p>	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

APPORTO DELLA PRESENTE DISCIPLINA ALLE UDA INTERDISCIPLINARI

UDA INTERDISCIPLINARE	"Organizza, ...naviva e assapora"
Primo Quadrimestre	

OBIETTIVI	ATTIVITA'
<p>Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata.</p> <p>Conoscere le caratteristiche più importanti della dieta mediterranea.</p>	<p>I 5 gruppi alimentari. LARN e dieta equilibrata.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione. La dieta mediterranea</p>

UDA INTERDISCIPLINARE “Igiene e sicurezza “
II QUADRIMESTRE

OBIETTIVI	ATTIVITA'
Conoscere le principali norme di prevenzione in materia di igiene nell'ambiente di lavoro.	Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche
	Il sistema HACCP

UDA INTERDISCIPLINARE “Turismo e alimentazione sostenibili, viaggiatori responsabili”
II QUADRIMESTRE

OBIETTIVI	ATTIVITA'
Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	Turismo sostenibile e valorizzazione del made in Italy

Partinico, 26/11/2020	Firma del docente Giuseppe Perricone
-----------------------	---