

# PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE QUARTO ANNO EOA

4<sup>^</sup> ANNO ENOGASTRONOMIA

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

U.D.A. 1: I PRINCIPI NUTRITIVI

<b>Competenze</b>	<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Abilità/Capacità</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Tempi</b>
<p><b>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</b></p> <p><b>Agire nel sistema qualità, relativo alla filiera produttiva di interesse.</b></p> <p><b>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</b></p>	<p>Saper scegliere gli alimenti in base al loro contenuto in nutrienti.</p> <p>Saper utilizzare le conoscenze acquisite per adottare uno stile di vita sano.</p> <p>Saper leggere e interpretare le tabelle e grafici.</p>	<p>Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale.</p> <p>Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli in base alla funzione prevalente.</p>	<p>Macro e micronutrienti: caratteristiche chimico-fisiche, classificazione, funzioni, fabbisogno nutrizionale.</p>	<p><b>TRIMESTRE-PRIMA PARTE PENTAMESTRE</b></p>

## U.D.A. 2: LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Competenze	Competenze disciplinari	Abilità/Capacità	Contenuti	Tempi
<p><b>Agire nel sistema qualità, relativo alla filiera produttiva di interesse.</b></p> <p><b>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</b></p> <p><b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</b></p> <p><b>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</b></p>	<p>Saper descrivere le cause di alterazione degli alimenti.</p> <p>Saper illustrare e classificare diversi metodi di conservazione degli alimenti.</p> <p>Saper correlare la conservazione alla sicurezza alimentare.</p>	<p>Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</p> <p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p>	<p>Conservazioni fisiche, conservazioni chimiche, conservazioni fisico – chimiche e conservazioni biologiche degli alimenti.</p>	<p><b>SECONDA PARTE PENTAMESTRE</b></p>

### U.D.A. 3: LA COTTURA DEGLI ALIMENTI

Competenze	Competenze disciplinari	Abilità/Capacità	Contenuti	Tempi
<p><b>Agire nel sistema qualità, relativo alla filiera produttiva di interesse.</b></p> <p><b>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</b></p> <p><b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</b></p> <p><b>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</b></p>	<p>Saper descrivere le trasformazioni dei nutrienti e degli alimenti per effetto della cottura.</p> <p>Saper individuare i sistemi di cottura più appropriati alle diverse tipologie di alimenti.</p> <p>Saper spiegare il nesso tra cottura e salubrità degli alimenti.</p>	<p>Applicare tecniche di cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</p> <p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p>	<p>Tecniche di cottura e modificazioni chimico e fisiche degli alimenti.</p>	<p><b>SECONDA PARTE PENTAMESTRE</b></p>

## 4^ ANNO SALA E VENDITA

## Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

### U.D.A. 1: I PRINCIPI NUTRITIVI

<b>Competenze</b>	<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Abilità/Capacità</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Tempi</b>
<p><b>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</b></p> <p><b>Agire nel sistema qualità, relativo alla filiera produttiva di interesse.</b></p> <p><b>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</b></p>	<p>Saper scegliere gli alimenti in base al loro contenuto in nutrienti.</p> <p>Saper utilizzare le conoscenze acquisite per adottare uno stile di vita sano.</p> <p>Saper leggere e interpretare le tabelle e grafici.</p>	<p>Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale.</p> <p>Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli in base alla funzione prevalente.</p>	<p>Macro e micronutrienti: caratteristiche chimico-fisiche, classificazione, funzioni, fabbisogno nutrizionale.</p>	<p><b>TRIMESTRE-PRIMA PARTE PENTAMESTRE</b></p>

## U.D.A. 2: LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Competenze	Competenze disciplinari	Abilità/Capacità	Contenuti	Tempi
<p><b>Agire nel sistema qualità, relativo alla filiera produttiva di interesse.</b></p> <p><b>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</b></p> <p><b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</b></p> <p><b>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</b></p>	<p>Saper descrivere le cause di alterazione degli alimenti.</p> <p>Saper illustrare e classificare diversi metodi di conservazione degli alimenti.</p> <p>Saper correlare la conservazione alla sicurezza alimentare.</p>	<p>Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</p> <p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p>	<p>Conservazioni fisiche, conservazioni chimiche, conservazioni fisico – chimiche e conservazioni biologiche degli alimenti.</p>	<p><b>SECONDA PARTE PENTAMESTRE</b></p>

### U.D.A. 3: LA COTTURA DEGLI ALIMENTI

<b>Competenze</b>	<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Abilità/Capacità</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Tempi</b>
<p><b>Agire nel sistema qualità, relativo alla filiera produttiva di interesse.</b></p> <p><b>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</b></p> <p><b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</b></p> <p><b>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</b></p>	<p>Saper descrivere le trasformazioni dei nutrienti e degli alimenti per effetto della cottura.</p> <p>Saper individuare i sistemi di cottura più appropriati alle diverse tipologie di alimenti.</p> <p>Saper spiegare il nesso tra cottura e salubrità degli alimenti.</p>	<p>Applicare tecniche di cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</p> <p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p>	<p>Tecniche di cottura e modificazioni chimico e fisiche degli alimenti.</p>	<p><b>SECONDA PARTE PENTAMESTRE</b></p>

## 4^ ANNO ACCOGLIENZA TURISTICA    Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

### U.D.A. 1: LA QUALITA' ALIMENTARE

<b>Competenze</b>	<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Abilità/Capacità</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Tempi</b>
<b>Agire nel sistema qualità, relativo alla filiera produttiva di interesse.</b>  <b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</b>	Riconoscere l'importanza della qualità alimentare per contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio.	Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio riconoscendo la qualità di filiera. Identificare gli elementi di tracciabilità del prodotto.	Qualità degli alimenti e controllo di qualità. Etichettatura dei prodotti alimentari e certificazioni di tipicità.	<b>TRIMESTRE</b>

## U.D.A. 2: LA SICUREZZA ALIMENTARE

<b>Competenze</b>	<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Abilità/Capacità</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Tempi</b>
<p><b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</b></p> <p><b>Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.</b></p> <p><b>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</b></p>	<p>Riconoscere l'importanza della sicurezza alimentare nelle procedure gastronomiche.</p>	<p>Individuare i pericoli di contaminazione nelle preparazioni alimentari.</p> <p>Individuare possibili errori umani nella manipolazione degli alimenti e i rischi per la salute.</p>	<p>Sicurezza igienica degli alimenti.</p> <p>Contaminazione fisica, chimica e biologica.</p>	<p><b>PENTAMESTRE</b></p>



### U.D.A. 3: ENOGASTRONOMIA REGIONALE ITALIANA

<b>Competenze</b>	<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Abilità/Capacità</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Tempi</b>
<p><b>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</b></p> <p><b>Promuovere, gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.</b></p> <p><b>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.</b></p> <p><b>Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.</b></p>	<p>Saper riconoscere le risorse enogastronomiche del territorio italiano.</p> <p>Saper progettare un percorso enogastronomico che valorizzi turisticamente la tradizione regionale.</p>	<p>Individuare i prodotti tipici e le specialità gastronomiche della cucina regionale italiana.</p> <p>Realizzare itinerari enogastronomici regionali.</p>	<p>Turismo enogastronomico in Italia.</p> <p>Prodotti e piatti tipici del territorio italiano.</p>	<p><b>PENTAMESTRE</b></p>