

# PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE QUINTO ANNO EOA

5<sup>^</sup> ANNO ENOGASTRONOMIA

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

U.D.A. 1: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

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>Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare. Promuovere la qualità degli alimenti e le sue certificazioni.</p> <p>Valorizzare i prodotti "<i>Made in Italy</i>" attraverso la difesa delle frodi.</p> <p>Saper riconoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p>	<p>Descrivere i punti fondamentali della sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare.</p> <p>Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto alimentare e riconoscere le sue differenti certificazioni.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche delle diverse frodi alimentari.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p>La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare.</p> <p>La "qualità totale" dell'alimento e le certificazioni di qualità.</p> <p>La tutela dei prodotti "<i>Made in Italy</i>" attraverso la difesa delle frodi.</p> <p>Nuovi prodotti alimentari.</p>	<p><b>TRIMESTRE-PRIMA PARTE PENTAMESTRE</b></p>

## U.D.A. 2: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

<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>Assumere comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature per impedire la contaminazione degli alimenti.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Comprendere l'importanza del sistema HACCP.</p>	<p>Descrivere le possibili cause di contaminazione degli alimenti.</p> <p>Riconoscere i vari fattori di rischio delle tossinfezioni alimentari.</p> <p>Individuare i punti fondamentali di un piano HACCP.</p>	<p>Contaminazione fisico-chimica degli alimenti.</p> <p>Contaminazione biologica degli alimenti.</p> <p>Principali malattie da contaminazioni biologiche.</p> <p>Il sistema HACCP.</p>	<p><b>SECONDA PARTE</b></p> <p><b>PENTAMESTRE</b></p>

### U.D.A. 3: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

<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 adottare accorgimenti dietetici nelle diverse fasi del ciclo vitale.</p> <p>Riconoscere l'importanza di una dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche.</p> <p>Saper riconoscere analogie e differenze tra i diversi tipi di dieta.</p> <p>Saper elaborare menù ciclici per la ristorazione delle comunità.</p>	<p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela.</p> <p>Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche principali della ristorazione collettiva.</p>	<p>La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche.</p> <p>Diete e stili alimentari.</p> <p>L'alimentazione nella ristorazione collettiva.</p>	<p><b>SECONDA PARTE PENTAMESTRE</b></p>

## U.D.A. 4: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

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>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Comprendere l'importanza della formazione del personale addetto alla ristorazione collettiva al fine di evitare i rischi connessi alle allergie/intolleranze alimentari.</p> <p>Individuare i fattori che possono predisporre ai disturbi comportamentali della nutrizione.</p>	<p>Individuare le principali indicazioni dietetiche nelle diverse patologie legate all'alimentazione.</p> <p>Riconoscere analogie e differenze tra allergie e intolleranze alimentari.</p> <p>Individuare i fattori che possono predisporre ai disturbi comportamentali della nutrizione.</p>	<p>La dieta nelle malattie cardiovascolari.</p> <p>La dieta nelle malattie metaboliche.</p> <p>La dieta nelle malattie dell'apparato digerente.</p> <p>Alimentazione e tumori.</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari.</p> <p>Disturbi alimentari.</p>	<p><b>PENTAMESTRE</b></p>

## 5^ ANNO SALA E VENDITA

## Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

### U.D.A. 1: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

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>Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare. Promuovere la qualità degli alimenti e le sue certificazioni.</p> <p>Valorizzare i prodotti "<i>Made in Italy</i>" attraverso la difesa delle frodi.</p> <p>Saper riconoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p>	<p>Descrivere i punti fondamentali della sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare.</p> <p>Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto alimentare e riconoscere le sue differenti certificazioni.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche delle diverse frodi alimentari.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p>La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare.</p> <p>La "qualità totale" dell'alimento e le certificazioni di qualità.</p> <p>La tutela dei prodotti "<i>Made in Italy</i>" attraverso la difesa delle frodi.</p> <p>Nuovi prodotti alimentari.</p>	<p><b>TRIMESTRE</b></p>

## U.D.A. 2: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

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>Assumere comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature per impedire la contaminazione degli alimenti.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Comprendere l'importanza del sistema HACCP.</p>	<p>Descrivere le possibili cause di contaminazione degli alimenti.</p> <p>Riconoscere i vari fattori di rischio delle tossinfezioni alimentari.</p> <p>Individuare i punti fondamentali di un piano HACCP.</p>	<p>Contaminazione fisico-chimica degli alimenti.</p> <p>Contaminazione biologica degli alimenti.</p> <p>Principali malattie da contaminazioni biologiche.</p> <p>Il sistema HACCP.</p>	<p><b>SECONDA PARTE TRIMESTRE - PENTAMESTRE</b></p>

### U.D.A. 3: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

<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 adottare accorgimenti dietetici nelle diverse fasi del ciclo vitale.</p> <p>Riconoscere l'importanza di una dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche.</p> <p>Saper riconoscere analogie e differenze tra i diversi tipi di dieta.</p> <p>Saper elaborare menù ciclici per la ristorazione delle comunità.</p>	<p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela.</p> <p>Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche principali della ristorazione collettiva.</p>	<p>La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche.</p> <p>Diete e stili alimentari.</p> <p>L'alimentazione nella ristorazione collettiva.</p>	<p><b>PENTAMESTRE</b></p>

## U.D.A. 4: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

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>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Comprendere l'importanza della formazione del personale addetto alla ristorazione collettiva al fine di evitare i rischi connessi alle allergie/intolleranze alimentari.</p> <p>Individuare i fattori che possono predisporre ai disturbi comportamentali della nutrizione.</p>	<p>Individuare le principali indicazioni dietetiche nelle diverse patologie legate all'alimentazione e all'assunzione di alcol in eccesso.</p> <p>Riconoscere analogie e differenze tra allergie e intolleranze alimentari.</p> <p>Individuare i fattori che possono predisporre ai disturbi comportamentali della nutrizione.</p>	<p>La dieta nelle malattie cardiovascolari.</p> <p>La dieta nelle malattie metaboliche.</p> <p>La dieta nelle malattie dell'apparato digerente.</p> <p>Alcol etilico e alcolemia.</p> <p>Alimentazione e tumori.</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari.</p> <p>Disturbi alimentari.</p>	<p><b>PENTAMESTRE</b></p>



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

### U.D.A. 1: CIBO E CULTURA

<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</b></p>	<p>Saper promuovere le tradizioni europee ed extraeuropee individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Individuare i prodotti tipici internazionali.</p> <p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p>	<p>Turismo sostenibile e risorse enogastronomiche.</p> <p>Turismo e risorse gastronomiche in Europa.</p> <p>Turismo e risorse gastronomiche nei paesi extraeuropei.</p>	<p><b>TRIMESTRE</b></p>

geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.				
--	--	--	--	--

## U.D.A. 2: SALUTE E BENESSERE NEI LUOGHI DI LAVORO

<b>Competenze</b>	<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Abilità/Capacità</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Tempi</b>
<b>Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.</b>	Comprendere l'importanza del benessere e della sicurezza nei luoghi di lavoro.	Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione.	Tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.	<b>PENTAMESTRE</b>

### U.D.A. 3: DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA

<b>Competenze</b>	<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Abilità/Capacità</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Tempi</b>
<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><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>Saper promuovere la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p>	<p>Predisporre menù funzionali alle esigenze dietologiche della clientela.</p>	<p>Principi di dietologia e alimentazione equilibrata e differenti tipologie dietetiche. a dieta nelle principali patologie Allergie e intolleranze alimentari.</p>	<p><b>PENTAMESTRE</b></p>