**Scienza e cultura dell'alimentazione**

Docente: Marcello Di Giovanni Anno Scolastico 2023/2024

Classe 5 Sez. H

## Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina: | Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.    Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.  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.  Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessitàà dietologiche  Agire nel sistema di qualitàà relativo alla filiera produttiva di interesse.  Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilitàà dei prodotti |

|  |  |
| --- | --- |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI) | Innovazione e tradizione  Novel food – Nutraceutica – Nutrigenomica - Qualità alimentare  **Alimentazione, salute e scienza**  Alimentazione equilibrata e LARN - Linee guida per una sana -alimentazione - Dietologia e Dietoterapia - Tipologie dietetiche  **Cultura della sicurezza**  Requisiti generali di igiene e Sistema HACCP -Qualità di origine e certificazioni di qualità  **Territorio e made in Italy**  Carta di Milano e Linee guida MIUR per l’educazione alimentare - Filiera agroalimentare - Filiera corta e lunga - Doppia Piramide alimentare- ambientale - Sviluppo sostenibile - Evoluzione dei consumi alimentari - Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni - Tabù alimentari  **Mangiare sostenibile**  Il diritto alla salute nella Costituzione - La questione dei vaccini -  Gli incontri sul clima: dal Protocollo di Kyoto all’Agenda 2030, alla Conferenza di Parigi - Agenda 2030 - Cittadinanza attiva: la salute nei paesi in via di sviluppo - G.M.A. 2021 |
| ABILITA’: | Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento  Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela  Individuare i pericoli di contaminazioni nelle procedure enogastronomiche  Riconoscere la qualità di alimenti e bevande dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico  Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni  Conoscere i goals dell’Agenda 2030 ed il ruolo dei vaccini nella prevenzione della salute pubblica. |
| METODOLOGIE: | Si fa riferimento al curriculo d’Istituto, in particolare saranno adottate le seguenti metodologie:   * Lezione frontale * Brain-storming * Lavori di gruppo * Discussioni guidate * *Problem solving* * Ricerche individuali |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | Si fa riferimento ai criteri e alle griglie di valutazione adottata dal Collegio Docenti e inserite nel PTOF. In particolare gli elementi che concorrono alla formazione del voto:   * Capacità di assimilazione dei contenuti proposti * Capacità di esporre con linguaggio appropriato gli argomenti studiati * Capacità di analizzare, sintetizzare ed elaborare personalmente quanto suddetto * Raggiungimento degli obiettivi minimi * Raggiungimento degli obiettivi prefissati in sede di programmazione generale * Livelli di partenza singolo allievo * Retroterra culturale e sociale * Ritmi di apprendimento * Metodo di studio e lavoro * Impegno, partecipazione e interesse dimostrati durante l’attività didattica |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | * Libro di testo * Lavagna luminosa (LIM) * Tabelle nutrizionali * Grafici e diagrammi di flusso * Fotocopie di materiali integrativi * Riviste e giornali specialistici di settore   **LIBRO DI TESTO UTILIZZATO**  Autore: Silvano Rodato  Titolo: Alimentazione oggi  Scienza e cultura dell’alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita  Editore: CLITT – Distribuzione esclusiva Zanichelli |