

# PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

## ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

### CLASSI TERZE - QUARTE - QUINTE

A.S. 2022/23

#### 1. TITOLO PROGETTO: "ITINERARI TURISTICO - ENOGASTRONOMICI"

**Durata complessiva: 400 ore**

**N° ore in azienda: 120 ore annue**

**N° ore d'aula: 34 ore + 3 ore (verifica delle competenze) annue**

#### CONTENUTI

##### 1. ITALIANO/STORIA

**Modulo:La Cultura del cibo regionale – CLASSE TERZA**

<b>Unità didattiche</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>	<b>Tempi</b>
<b>U.D.1:</b> L'Alto e il Basso Medioevo in cucina (Agenda storia percorsi di storia settoriale ( pagg. 4-7)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gli elementi essenziali della cultura del cibo nel Medioevo.</li><li>• I cereali nell'alimentazione medievale</li><li>• Riferimenti letterari relativi al pane.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Individuare il legame esistente tra base materiale del vivere sociale e manifestazioni culturali e letterarie</li><li>• Raccogliere informazioni sui prodotti locali per comprendere il loro legame con il territorio, la storia e le tradizioni.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee e della cultura materiale</li><li>• -Collegare concetti e contenuti in chiave multidisciplinare</li></ul>	<b>U.D.1: 1h</b>
<b>U.D.2</b> Senza pane non c'è storia (Agenda storia percorsi di storia settoriale Pag 132. Approfondi-	<ul style="list-style-type: none"><li>• La cucina regionale pugliese</li></ul>			<b>U.D.2: 1 h</b>
				<b>U.D.3:</b>

<p>mento : l'origine del pane di Altamura</p> <p><b>UDA 3</b></p> <p>Boccaccio e le novelle sul pane: “ Una dieta di pane e fave”( on line)</p>				<b>2 h</b>
---	--	--	--	------------

**Modulo: L'Identità gastronomica italiana– CLASSE QUARTA**

UNITÁ DIDATTICHE	CONOSCENZE	ABILITÁ	COMPETENZE	TEMPI
<p>U.D.1: Cucina nazionale e varietà regionali (Percorsi di alimentazione e ospitalità, vol.2 P. Di Sacco pag.26 - Piero Camporesi, Le ricette “nazionali” di Artusi pag.30/32 U.D.2:La pasta, cibo italiano per eccellenza, pag. 27 - Cesare Marchi, Il potere unificante della pasta pagg.33-34</p>	<p>Il processo storico di definizione delle identità gastronomiche regionali e la creazione di una cultura culinaria nazionale</p> <p>Storia della pasta</p>	<p>Individuare il legame esistente tra base materiale del vivere sociale e manifestazioni culturali</p>	<p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee e della cultura materiale</p>	<p>U.D.1- 1 h</p> <p>U.D.2- 1h</p>

<p>U.D.3:Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Il pasticcio del principe pagg.36-38</p> <p>U.D.4: Persistenze e cambiamenti nella cultura gastronomica dell'Italia unita</p>	<p>Riferimento letterario alla pasta nel romanzo di G. Tomasi di Lampedusa</p> <p>Lettura ed analisi di testi espositivi\argomentativi</p>	<p>Individuare il punto di vista dell'autore in rapporto ai temi trattati</p> <p>Saper analizzare un testo espositivo\argomentativo</p>	<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed espositivi indispensabili per gestire la comunicazione scritta</p>	<p>U.D.3-1h</p> <p>U.D.4-1h</p>
--	--	---	---	---------------------------------

### Modulo: IL cibo nell'età della globalizzazione – CLASSE QUINTA

UNITÁ DIDATTICHE	CONOSCENZE	ABILITÁ	COMPETENZE	TEMPI
<p><b>U.D.1</b> Il contraddittorio rapporto con il cibo nelle società consumistiche - Umberto Veronesi, <i>Nutrire il pianeta</i> - Michael Pollan, <i>Rosie, la gallina felice</i></p>	<p>Società consumistiche, abbondanza e cattiva qualità dei cibi.</p>	<p>Individuare il legame esistente tra base materiale del vivere sociale e manifestazioni culturali</p>	<p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee e della cultura materiale</p>	<p>U.D.1-2 h</p>
<p><b>U.D.2</b> Slow food vs Fast food - Il fast food: dal modello americano a quello globalizzato - Slow food: la rivincita del mangiare lento e di qualità</p>	<p>Sviluppo sostenibile, tutela della salute e corretti comportamenti alimentari.</p>	<p>Individuare il punto di vista dell'autore in rapporto ai temi trattati</p>	<p>Collegare concetti e contenuti in chiave multidisciplinare</p>	<p>U.D.2-1h</p>
<p><b>U.D.3-</b> I presidi di Slow food in Europa</p>	<p>Fast Food e Slow Food</p> <p>Tradizioni e caratteristiche di alcuni prodotti</p>	<p>Saper scrivere un saggio breve.</p>	<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed espositivi indispensabili per gestire la comunicazione scritta</p>	<p>U.D.3-1h</p>

	europei, presidi Slow Food			
--	-------------------------------	--	--	--

## **2. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

### **Modulo:Le varie tipologie di imprese di ristorazione– CLASSE TERZA**

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
<b>1 – Concetto d’impresa di ristorazione e classificazione degli esercizi pubblici.</b>	Conoscere l’evoluzione della domanda di servizi di ristorazione	Individuare gli elementi che influenzano l’evoluzione della domanda di servizi di ristorazione	Capacità di operare nel campo delle imprese e delle professioni relative al settore turistico	1 h
<b>2 – Classificazione tipologica</b>	Esaminare gli aspetti fondamentali delle diverse tipologie della ristorazione commerciale e collettiva e la loro evoluzione	Distinguere gli elementi che caratterizzano le diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale e collettiva	Capacità di operare nel campo delle imprese e delle professioni relative al settore turistico	1 h
<b>3 – Le autorizzazioni all’esercizio dell’attività ristorativa</b>	Conoscere gli adempimenti necessari all’avvio di un’azienda turistico-ristorativa	Individuare le autorizzazioni necessarie all’avvio di un’azienda turistico-ristorativa	Capacità di operare nel campo delle imprese e delle professioni relative al settore turistico	1 h
<b>4 – Sicurezza sul lavoro</b>	Esaminare gli aspetti fondamentali della normativa della sicurezza del lavoro	Utilizzare il linguaggio giuridico e riconoscere nei contesti di riferimento i casi di applicazione delle norme di sicurezza del lavoro.	Applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.	1 h

### **Modulo: La sicurezza sul lavoro – CLASSE QUARTA**

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
<b>1 – Sicurezza dei lavoratori</b>	Conoscere il concetto di sicurezza del lavoro Esaminare gli aspetti fondamentali della normativa della sicurezza del lavoro	Utilizzare il linguaggio giuridico e riconoscere nei contesti di riferimento i casi di applicazione delle norme di sicurezza del lavoro.	Applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.	2 h

2 – <b>Sicurezza del luogo di lavoro</b>	Esaminare gli aspetti fondamentali della normativa della sicurezza del luogo di lavoro e della normativa antincendio	Utilizzare il linguaggio giuridico e riconoscere nei contesti di riferimento i casi di applicazione delle norme di sicurezza del luogo di lavoro	Applicare le norme attinenti alla conduzione dell'esercizio, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.	2 h
---	--	--	---	-----

**Modulo: I prodotti a Km 0- CLASSE QUINTA**

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
1 – <b>Abitudini alimentari ed economia del territorio.</b>	Conoscere l'evoluzione e le caratteristiche dei consumi alimentari	Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari;  Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari	Operare nel sistema produttivo valorizzando la cultura enogastronomica legata al territorio e alle tradizioni locali in armonia con l'ambiente.	2 h
2 – <b>I prodotti a km 0</b>	Conoscere i prodotti a km0 Esaminare gli aspetti fondamentali delle filiere corte e degli itinerari enogastronomici	Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo territoriale. Individuare i prodotti a chilometro 0 come strumento di marketing. Riconoscere e interpretare le tendenze dei mercati locali per coglierne le ripercussioni nel contesto turistico-enogastronomico.	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.	2 h

**3. LABORATORIO DI CUCINA**

**Modulo: Itinerario Enogastronomico tra i prodotti tipici della Puglia – CLASSE TERZA**

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
1 <b>Studio di alcuni prodotti tipici pugliesi.</b> • <b>Mandorla di Toritto</b> • <b>Cipolla rossa di Acquaviva</b> • <b>Carota di Polignano</b> <b>Pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto</b>	• Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.	• Individuare le componenti culturali della gastronomia • Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	4 h

		di qualità.		
<b>2 Ricerca e studio di prodotti tipici del territorio, ricette tradizionali e aziende che hanno recuperato e valorizzato prodotti e cucine tradizionali.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimenti con certificazione DOP e IGP e piatti delle tradizioni locali.</li> </ul> <p>Conoscere le aziende locali che hanno riscoperto e valorizzato la tradizione culinaria e i prodotti tipici regionali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu tipico regionale.</li> <li>Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione alle tradizioni locali.</li> </ul> <p>Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.</p>	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze delle tradizioni regionali, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	4 h
<b>3 Ricerca e studio di prodotti tipici del territorio, ricette tradizionali e aziende che hanno recuperato e valorizzato prodotti e cucine tradizionali.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimenti con certificazione DOP e IGP e piatti delle tradizioni locali.</li> </ul> <p>Conoscere le aziende locali che hanno riscoperto e valorizzato la tradizione culinaria e i prodotti tipici regionali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu tipico regionale.</li> <li>Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione alle tradizioni locali.</li> </ul> <p>Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.</p>	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze delle tradizioni regionali, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	4 h

## **Modulo: Itinerario Enogastronomico tra i prodotti tipici Nazionali Italiani-**

### **CLASSE QUARTA**

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
<b>1 - Studio di prodotti certificati nazionali.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Nocciola Piemonte IGP</b></li> <li><b>Lenticchia di Castelluccio DOP</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.</li> </ul> <p>Prodotti enogastronomici e</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare le componenti culturali della gastronomia</li> <li>Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.</li> </ul>	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di	4 h

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mozzarella di bufala DOP</b></li> <li>• <b>Pistacchio di Bronte DOP</b></li> </ul>	tutela del marchio di qualità.		filiera.	
<b>2 - Ricerca e studio di prodotti tipici del territorio, ricette tradizionali e aziende che hanno recuperato e valorizzato prodotti e cucine tradizionali.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimenti con certificazione DOP e IGP e uso nei piatti delle tradizioni nazionali.</li> </ul> <p>Conoscere le aziende che hanno tramandato e valorizzato la tradizione culinaria e i prodotti tipici nazionali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu tipico nazionale.</li> <li>• Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione alle tradizioni locali.</li> </ul> <p>Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.</p>	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze delle tradizioni nazionali, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	4 h
<b>3 -Le tecniche di cottura innovative applicate alle ricette con i prodotti tipici nazionali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i metodi di cottura e le tecniche di preparazione della cucina nazionale tradizionale e moderna.</li> <li>• Tecniche di cucina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti in esame.</li> <li>• Produrre piatti, impasti e farce di base tradizionali</li> </ul>	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	4 h

### **Modulo: Itinerario Enogastronomico tra i prodotti tipici Europei – CLASSEQUINTA**

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
<b>Studio di alcune specialità europee.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>L'Ostrica Francese "Huîtres Marennes Oléron IGP"</b></li> <li>• <b>Il Prosciutto crudo spagnolo "jamon De Hueva" DOP</b></li> <li>• <b>Il Salmone scozzese IGP</b></li> <li>• <b>Il Feta greca DOP</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.</li> </ul> <p>Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le componenti culturali della gastronomia</li> <li>• Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.</li> </ul>	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	4 h
<b>Ricerca e studio di prodotti tipici del territorio europeo, ricette tradizionali e tecniche di lavorazione tradizionali del luogo di provenienza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimenti con certificazione DOP e IGP e piatti delle tradizioni locali.</li> </ul> <p>Conoscere le aziende locali che hanno riscoperto e valorizzato la</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu tipico delle aeree europee in esame.</li> <li>• Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione alle tradizioni locali.</li> </ul>	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze delle tradizioni locali europee, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	4 h

	tradizione culinaria e i prodotti tipici.	Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.		
<b>Le tecniche di cottura innovative applicate alle ricette che hanno come protagoniste alcune specialità europee.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i metodi di cottura e le tecniche di preparazione della cucina europea tradizionale.</li> <li>• Tecniche di cucina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti in esame.</li> <li>• Produrre piatti, impasti e farce di base tradizionali</li> </ul>	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	4 h

#### 4. LINGUA INGLESE

**Modulo:** "Puglia on a plate - recipes from Italy's heel" - **CLASSE TERZA**

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
<b>1 – Puglia on a plate</b>	Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B2 del QCER	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare appropriate strategie di comprensione di testi scritti ,orali e multimediali con un sufficiente grado di autonomia.</li> <li>• Comprendere globalmente testi scritti di interesse generale su questioni di attualità e relativi all'ambito tecnico-pratico. Comprendere semplici discorsi su argomenti di studio e di lavoro cogliendone le idee principali con un certo grado di autonomia.</li> </ul> <p>Esprimere, pur con imprecisioni lessicali e grammaticali, le proprie opinioni, intenzioni e argomentazioni nella forma scritta e orale con un certo grado di autonomia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strategie di comprensione di testi comunicativi semplici scritti, orali e multimediali.</li> <li>• Strategie di produzione di testi comunicativi semplici scritti e orali(monologo e interazione) anche con l'ausilio di strumenti multimediali.</li> <li>• Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d'uso e che conferiscono coerenza e coesione al discorso.</li> <li>•</li> </ul>	4 h



**Modulo : "Food and beverage services" – CLASSE QUARTA**

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
<b>1 – Food and beverage services</b>	Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali .	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizzare appropriate strategie di comprensione di testi scritti ,orali e multimediali con un sufficiente grado di autonomia.</li> <li>● Comprendere globalmente testi scritti di interesse generale su questioni di attualità e relativi all’ambito tecnico-pratico. Comprendere semplici discorsi su argomenti di studio e di lavoro cogliendone le idee principali con un certo grado di autonomia.</li> <li>● Esprimere, pur con imprecisioni lessicali e grammaticali, le proprie opinioni, intenzioni e argomentazioni nella forma scritta e orale con un certo grado di autonomia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Strategie di comprensione di testi comunicativi semplici scritti, orali e multimediali.</li> <li>● Strategie di produzione di testi comunicativi semplici scritti e orali(monologo e interazione) anche con l’ausilio di strumenti multimediali.</li> <li>● Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d’uso e che conferiscono coerenza e coesione al discorso.</li> <li>●</li> </ul>	4 h

**Modulo: Foodallergies and intolerances- CLASSE QUINTA**

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
<b>1 Food intolerances and allergies</b>	Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizzare appropriate strategie di comprensione di testi scritti ,orali e multimediali con un sufficiente grado di autonomia.</li> <li>● Comprendere globalmente testi scritti di interesse generale su questioni di attualità e relativi all’ambito tecnico-pratico. Comprendere semplici discorsi su argomenti di studio e di lavoro cogliendone le idee principali con un certo grado di autonomia.</li> <li>● Esprimere, pur con imprecisioni lessicali e grammaticali, le proprie opinioni, intenzioni e argomentazioni nella forma scritta e orale con un certo grado di autonomia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Strategie di comprensione di testi comunicativi semplici scritti, orali e multimediali.</li> <li>● Strategie di produzione di testi comunicativi semplici scritti e orali(monologo e interazione) anche con l’ausilio di strumenti multimediali.</li> <li>● Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d’uso e che conferiscono coerenza e coesione al discorso.</li> </ul>	4 h

## 5. LINGUA FRANCESE

### Modulo: “Les excellences des Pouilles à table” - CLASSE TERZA

UNITA' DIDATTICHE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	TEMPI
<b>Galerie de produits agroalimentaires à déguster dans les Pouilles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lessico afferente alle eccellenze agroalimentari di Puglia</li> <li>-Esempi di preparazioni gastronomiche regionali realizzate a partire dalle suddette eccellenze</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere testi scritti e/o multimediali afferenti alla micro lingua di settore</li> <li>-Illustrare globalmente, all’orale ed allo scritto, i prodotti agroalimentari tipici</li> </ul>	Esprimersi ed interagire in FLE per presentare eccellenze agroalimentari regionali e, dunque, valorizzare e promuovere la cultura enogastronomica del proprio territorio	4 h

### Modulo : “La restauration : une passion, trois visages” - CLASSE QUARTA

UNITA' DIDATTICHE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	TEMPI
<b>Les trois typologies de restauration : commerciale, collective, l’entreprise de traiteur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le caratteristiche essenziali della ristorazione commerciale, collettiva e della banchettistica</li> <li>- Esempi di imprese francesi specializzate nel settore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere testi scritti e/o multimediali afferenti alla micro lingua di settore</li> <li>- Illustrare globalmente, all’orale ed allo scritto, le caratteristiche principali delle tre macro tipologie di ristorazione</li> </ul>	Esprimersi ed interagire in FLE per presentare esempi concreti di imprese ristorative nel settore commerciale, collettivo e della banchettistica, delineandone le modalità operative salienti.	4 h

### Modulo : “La France en matière de coquillages” - CLASSE QUINTA

UNITA' DIDATTICHE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	TEMPI
<b>Tour des régions françaises productrices de coquillages</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lessico afferente alle eccellenze francesi in materia di frutti di mare</li> <li>- L’ostricoltura e la mitilicoltura francese sulla costa mediterranea, atlantica e sulla Manica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere testi scritti e/o multimediali afferenti alla micro lingua del settore</li> <li>- Illustrare globalmente, all’orale ed allo scritto, la produzione di frutti di mare nelle principali regioni francesi specializzate nel settore</li> </ul>	<p>Esprimersi ed interagire in FLE per presentare l’ostricoltura e la mitilicoltura francese nelle regioni la cui economia vanta eccellenze nel settore.</p> <p>Orientarsi nella visita di siti Internet di grossisti francesi specializzati nella distribuzione di frutti di mare</p>	4 h

## 6. SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

MODULO: I cereali – CLASSE TERZA

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
1) I cereali	Conoscere le più importanti tappe della tecnologia di produzione dei cereali e dei loro derivati	Saper distinguere le varie tipologie merceologiche dei cereali	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali che riguardano i cereali	3 h
2) Composizione chimica e valore nutritivo dei cereali	Conoscere i nutrienti presenti nei cereali	Individuare le caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali dei cereali	Controllare ed utilizzare i cereali sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	3 h

**Modulo: Qualità alimentare - CLASSE QUARTA**

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
<b>1 – Qualità totale degli alimenti</b>	Conoscere le proprietà e le caratteristiche di un prodotto alimentare	Descrivere il concetto di qualità totale declinandolo nelle sue forme specifiche	Individuare gli aspetti qualitativi di un alimento	2 h
<b>2 – Marchi di qualità</b>	Conoscere le caratteristiche distintive derivanti dall'ambiente geografico di origine e dal metodo di produzione	Descrivere i principali aspetti che caratterizzano i prodotti di qualità	Saper distinguere i diversi marchi di qualità dei prodotti certificati a livello europeo	2 h
<b>3 – Prodotti di qualità in Italia</b>	Conoscere i prodotti di qualità italiani	Distinguere i criteri di certificazione di qualità attuati nel territorio italiano	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	2 h

**Modulo: Allergie e Intolleranze – CLASSE QUINTA**

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
<b>1 – Reazioni avverse al cibo: le allergie alimentari</b>	Riconoscere analogie e differenze tra allergie e intolleranze alimentari.	Formulare menu funzionali a persone affette da allergie/intolleranze alimentari.	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	2 ore
<b>2 – Le intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia</b>	Conoscere le cause dell'intolleranza al lattosio e della celiachia.	Individuare gli alimenti alla base delle più diffuse intolleranze alimentari.	Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	2 ore
<b>3 – Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva</b>	Conoscere gli additivi che più frequentemente sono coinvolti in episodi di allergie/intolleranze alimentari.	Illustrare l'importanza della formazione del personale addetto alla ristorazione collettiva al fine di evitare i rischi connessi alle allergie/intolleranze alimentari.	Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	2 ore