

PROGETTO PCTO
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
CLASSI TERZE - QUARTE - QUINTE
A.S. 2023/24

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

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

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

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>U.D.1 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>U.D.2 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>U.D.3- 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
1 – Concetto d’impresa di ristorazione e classificazione degli esercizi pubblici.	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
2 – Classificazione tipologica	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
3 – Le autorizzazioni all’esercizio dell’attività ristorativa	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
4 – Sicurezza sul 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.	1 h

Modulo: La sicurezza sul lavoro – CLASSE QUARTA

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
1 – Sicurezza dei lavoratori	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 – Sicurezza del luogo di lavoro	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 – Abitudini alimentari ed economia del territorio.	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 – I prodotti a km 0	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 Studio di alcuni prodotti tipici pugliesi. • Mandorla di Toritto • Cipolla rossa di Acquaviva • Carota di Polignano Pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto	<ul style="list-style-type: none"> • Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.		
2 Ricerca e studio di prodotti tipici del territorio, ricette tradizionali e aziende che hanno recuperato e valorizzato prodotti e cucine tradizionali.	<ul style="list-style-type: none"> Alimenti con certificazione DOP e IGP e piatti delle tradizioni locali. <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"> Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu tipico regionale. Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione alle tradizioni locali. <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
3 Ricerca e studio di prodotti tipici del territorio, ricette tradizionali e aziende che hanno recuperato e valorizzato prodotti e cucine tradizionali.	<ul style="list-style-type: none"> Alimenti con certificazione DOP e IGP e piatti delle tradizioni locali. <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"> Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu tipico regionale. Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione alle tradizioni locali. <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
1 - Studio di prodotti certificati nazionali. <ul style="list-style-type: none"> Nocciola Piemonte IGP Lenticchia di Castelluccio DOP 	<ul style="list-style-type: none"> Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. <p>Prodotti enogastronomici e</p>	<ul style="list-style-type: none"> Individuare le componenti culturali della gastronomia Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. 	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di	4 h

<ul style="list-style-type: none"> • Mozzarella di bufala DOP • Pistacchio di Bronte DOP 	tutela del marchio di qualità.		filiera.	
2 - Ricerca e studio di prodotti tipici del territorio, ricette tradizionali e aziende che hanno recuperato e valorizzato prodotti e cucine tradizionali.	<ul style="list-style-type: none"> • Alimenti con certificazione DOP e IGP e uso nei piatti delle tradizioni nazionali. <p>Conoscere le aziende che hanno tramandato e valorizzato la tradizione culinaria e i prodotti tipici nazionali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu tipico nazionale. • Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione alle tradizioni locali. <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
3 -Le tecniche di cottura innovative applicate alle ricette con i prodotti tipici nazionali	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i metodi di cottura e le tecniche di preparazione della cucina nazionale tradizionale e moderna. • Tecniche di cucina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti in esame. • Produrre piatti, impasti e farce di base tradizionali 	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
Studio di alcune specialità europee. <ul style="list-style-type: none"> • L'Ostrica Francese "Huitres Marennes Oléron IGP" • Il Prosciutto crudo spagnolo "jamon De Hueva" DOP • Il Salmone scozzese IGP • Il Feta greca DOP 	<ul style="list-style-type: none"> • Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. <p>Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le componenti culturali della gastronomia • Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. 	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	4 h
Ricerca e studio di prodotti tipici del territorio europeo, ricette tradizionali e tecniche di lavorazione tradizionali del luogo di provenienza	<ul style="list-style-type: none"> • Alimenti con certificazione DOP e IGP e piatti delle tradizioni locali. <p>Conoscere le aziende locali che hanno riscoperto e valorizzato la</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu tipico delle aeree europee in esame. • Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione alle tradizioni locali. 	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.		
Le tecniche di cottura innovative applicate alle ricette che hanno come protagoniste alcune specialità europee.	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i metodi di cottura e le tecniche di preparazione della cucina europea tradizionale. • Tecniche di cucina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti in esame. • Produrre piatti, impasti e farce di base tradizionali 	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
1 – Puglia on a plate	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"> • Utilizzare appropriate strategie di comprensione di testi scritti ,orali e multimediali con un sufficiente grado di autonomia. • 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. <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"> • Strategie di comprensione di testi comunicativi semplici scritti, orali e multimediali. • Strategie di produzione di testi comunicativi semplici scritti e orali(monologo e interazione) anche con l'ausilio di strumenti multimediali. • Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d'uso e che conferiscono coerenza e coesione al discorso. • 	4 h

Modulo : "Food and beverage services" – CLASSE QUARTA

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
1 – Food and beverage services	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"> ● Utilizzare appropriate strategie di comprensione di testi scritti ,orali e multimediali con un sufficiente grado di autonomia. ● 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. ● Esprimere, pur con imprecisioni lessicali e grammaticali, le proprie opinioni, intenzioni e argomentazioni nella forma scritta e orale con un certo grado di autonomia. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Strategie di comprensione di testi comunicativi semplici scritti, orali e multimediali. ● Strategie di produzione di testi comunicativi semplici scritti e orali(monologo e interazione) anche con l’ausilio di strumenti multimediali. ● Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d’uso e che conferiscono coerenza e coesione al discorso. ● 	4 h

Modulo: Foodallergies and intolerances- CLASSE QUINTA

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
1 Food intolerances and allergies	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"> ● Utilizzare appropriate strategie di comprensione di testi scritti ,orali e multimediali con un sufficiente grado di autonomia. ● 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. ● Esprimere, pur con imprecisioni lessicali e grammaticali, le proprie opinioni, intenzioni e argomentazioni nella forma scritta e orale con un certo grado di autonomia. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Strategie di comprensione di testi comunicativi semplici scritti, orali e multimediali. ● Strategie di produzione di testi comunicativi semplici scritti e orali(monologo e interazione) anche con l’ausilio di strumenti multimediali. ● Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d’uso e che conferiscono coerenza e coesione al discorso. 	4 h

5. LINGUA FRANCESE

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

UNITA' DIDATTICHE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	TEMPI
Galerie de produits agroalimentaires à déguster dans les Pouilles	<ul style="list-style-type: none"> - Lessico afferente alle eccellenze agroalimentari di Puglia - Esempi di preparazioni gastronomiche regionali realizzate a partire dalle suddette eccellenze 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere testi scritti e/o multimediali afferenti alla micro lingua di settore - Illustrare globalmente, all'orale ed allo scritto, i prodotti agroalimentari tipici 	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
Les trois typologies de restauration : commerciale, collective, l'entreprise de traiteur	<ul style="list-style-type: none"> - Le caratteristiche essenziali della ristorazione commerciale, collettiva e della banchettistica - Esempi di imprese francesi specializzate nel settore 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere testi scritti e/o multimediali afferenti alla micro lingua di settore - Illustrare globalmente, all'orale ed allo scritto, le caratteristiche principali delle tre macro tipologie di ristorazione 	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
Tour des régions françaises productrices de coquillages	<ul style="list-style-type: none"> - Lessico afferente alle eccellenze francesi in materia di frutti di mare - L'ostricoltura e la mitilicoltura francese sulla costa mediterranea, atlantica e sulla Manica 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere testi scritti e/o multimediali afferenti alla micro lingua del settore - Illustrare globalmente, all'orale ed allo scritto, la produzione di frutti di mare nelle principali regioni francesi specializzate nel settore 	<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: Conservazione degli alimenti - CLASSE QUARTA

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
1 – Metodi fisici di conservazione	Conoscere le più importanti tecniche di conservazione degli alimenti utilizzando i metodi fisici	Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	2 ore
2 – Metodi fisici di Conservazione	Conoscere le più importanti tecniche di conservazione e degli alimenti utilizzando i metodi fisici.	Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari	Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	2 ore
3 – Metodi chimici e biologici di conservazione	Conoscere le più importanti tecniche di conservazione utilizzando i metodi chimici e biologici.	Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.	Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	2 ore

Modulo: Allergie e Intolleranze – CLASSE QUINTA

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
1 – Reazioni avverse al cibo: le allergie alimentari	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
2 – Le intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia	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
3 – Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva	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