**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “R. DEL ROSSO G. DA VERRAZZANO”**

**Istituto Alberghiero**

**INDIRIZZO: accoglienza turistica**

**PROGRAMMA SVOLTO classe 3C anno scolastico 2019-2020**

**DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE**

**DOCENTE: LAURA ZANDONAI**

**Modulo I *Alimentazione Equilibrata***

|  |  |
| --- | --- |
| **CONOSCENZE** | Conoscere la classificazione degli alimenti  Consultare le tabelle di composizione degli alimenti  Valutare il peso corporeo di un individuo  Conoscere i criteri fondamentali per l’elaborazione di diete equilibrate  Illustrare le linee guida dell’INRAN |
| **CONTENUTI FORMATIVI** | - la classificazione degli alimenti  - valutazione del peso corporeo  - formulazione di una dieta equilibrata (energia, nutrienti)  - calcolo calorico e nutrizionale  - le linee guida dell'INRAN  -i 5 gruppi alimentari  -la doppia piramide |

**Periodo svolgimento: settembre-ottobre 2019**

**totale ore: 13**

**Modulo II *I Marchi di Qualità***

|  |  |
| --- | --- |
| **CONOSCENZE** | Riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti agroalimentari  Identificare gli elementi di traccibilità dei prodotti |
| **CONTENUTI FORMATIVI** | * I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari: DOP, IGP, STG, PAT, DOC, DOCG, IGT * La produzione agroalimentare: agricoltura e allevamento convenzionale, il biologico, agricoltura biodinamica, agricoltura integrata |

**Periodo svolgimento: ottobre 2019**

**totale ore: 7**

**Modulo III *l’olio d’oliva***

|  |  |
| --- | --- |
| **CONOSCENZE** | Conoscere e descrivere le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.  Descrivere le principali fasi delle diverse filiere di produzione.  Conoscere i criteri di qualità degli alimenti, la tracciabilità e la sicurezza alimentare.  Conoscere e descrivere i prodotti di qualità e/o tipici del territorio. |
| **CONTENUTI FORMATIVI** | - l'olivo, la storia e il suo frutto  - la raccolta, l'estrazione e la conservazione  - la classificazione dell'olio di oliva  - valore nutritivo dell'olio extra vergine di oliva  - peculiarità dell'olio extra vergine d'oliva Toscano IGP |

**Periodo svolgimento: ottobre-novembre 2019**

**totale ore: 11**

**Modulo IV *Le bevande***

|  |  |
| --- | --- |
| **CONOSCENZE** | Conoscere e descrivere le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle bevande.  Descrivere le principali fasi delle diverse filiere di produzione.  Conoscere i criteri di qualità degli alimenti, la tracciabilità e la sicurezza alimentare.  Conoscere e descrivere i prodotti di qualità e/o tipici del territorio. |
| **CONTENUTI FORMATIVI** | -la filiera del vino  -classificazione dei vini  - alcuni prodotti del territorio  -la filiera della birra  -classificazione delle birre  -i distillati  I liquori |

**Periodo svolgimento: dicembre 2019-gennaio 2020**

**totale ore: 21**

**Modulo V *Carni tipiche toscane e salumi Italiani***

|  |  |
| --- | --- |
| **CONOSCENZE** | Conoscere e descrivere le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.  Descrivere le principali fasi delle diverse filiere di produzione.  Conoscere i criteri di qualità degli alimenti, la tracciabilità e la sicurezza alimentare.  Conoscere e descrivere i prodotti di qualità e/o tipici del territorio. |
| **CONTENUTI FORMATIVI** | -caratteristiche delle razze bovine da carne tipiche della Toscana  -la cinta senese  - classificazione dei salumi  -produzione e caratteristiche di: Prosciutto Toscano, Finocchiona e Lardo di Colonnata |

**Periodo svolgimento: gennaio-marzo 2020**

**totale ore: 15 (anche DAD)**

**Modulo VI *Latte e Formaggi***

|  |  |
| --- | --- |
| **CONOSCENZE** | Conoscere e descrivere le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.  Descrivere le principali fasi delle diverse filiere di produzione.  Conoscere i criteri di qualità degli alimenti, la tracciabilità e la sicurezza alimentare.  Conoscere e descrivere i prodotti di qualità e/o tipici del territorio. |
| **CONTENUTI FORMATIVI** | - la materia prima  La tecnologia di produzione del formaggio  - classificazione dei formaggi  -alcuni formaggi tipici italiani: Pecorino Toscano, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala |

**Periodo svolgimento: marzo-maggio 2020**

**totale ore: 5 (DAD)**

**Modulo VII *I Prodotti ittici del territorio***

|  |  |
| --- | --- |
| **CONOSCENZE** | Conoscere e descrivere le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.  Descrivere le principali fasi delle diverse filiere di produzione.  Conoscere i criteri di qualità degli alimenti, la tracciabilità e la sicurezza alimentare.  Conoscere e descrivere i prodotti di qualità e/o tipici del territorio. |
| **CONTENUTI FORMATIVI** | la pesca e l’acquacoltura  le classificazioni dei prodotti ittici  regole per un acquisto responsabile  la valutazione della freschezza dei prodotti ittici  le frodi in commercio  gli obblighi per i ristoranti di pesce crudo  l’anisakidosi  la contaminazione chimica dei prodotti ittici  i rischi biologici  i prodotti tipici della laguna di Orbetello (in particolare la produzione della bottarga) |

**Periodo svolgimento: maggio 2020**

**totale ore: 4 (DAD)**

**Modulo VIII *Cereali e derivati***

|  |  |
| --- | --- |
| **CONOSCENZE** | Conoscere e descrivere i prodotti di qualità e/o tipici del territorio. |
| **CONTENUTI FORMATIVI** | La cerealicoltura in Toscana  Il Pane Toscano DOP |

**Periodo svolgimento: maggio-giugno 2020**

**totale ore: 1 (DAD)**

**Osservazioni:** nel mese di ottobre si è svolta un’uscita didattica presso il frantoio OL.MA e la cantina LE MORTELLE, nel mese di marzo gli alunni hanno proseguito in modo autonomo su materiale fornito dall’insegnate per mezzo del registro elettronico, ad aprile con l’inizio delle videolezioni gli argomenti sono stati ripresi e ripassati prima di procedere con il resto del programma.

Il docente

Laura Zandonai