

## RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

**CLASSE: Terza ENOGASTRONOMIA a.s. 2023/24**

**DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

## ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

### 1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

#### UDA 1

**Competenze:** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

**Abilità:**

Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico- fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti del territorio

#### UDA 2

**Competenze:**

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche  
-Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

**Abilità:** Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico- fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti del territorio

#### UDA 3

**Competenze:** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.

**Abilità:** Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico- fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti del territorio

#### UDA 4

**Competenze:** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati

**Abilità:**

-Valutare gli aspetti nutrizionali di un piatto e di un menù  
-Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico- fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti del territorio

### 2. STRATEGIE DIDATTICHE:

Le lezioni si sono svolte in modo partecipato, cercando di coinvolgere costantemente gli studenti durante le lezioni ed utilizzando regolarmente la LIM per la proiezione di video, immagini presentazioni, documenti e libro di testo, con lo scopo di rendere più dinamici gli interventi didattici.

### **3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:**

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

### **4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:**

Sono state svolte sia prove orali che prove scritte sottoforma di compito di realtà, oltre che verifiche semistrutturate. E' stata inoltre effettuata una verifica tramite l'applicazione NEARPOD.

### **5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO:**

Nel corso dell'anno scolastico, ogni qualvolta si è ritenuto necessario, il recupero è stato svolto in itinere con risultati che per la maggior parte degli studenti sono stati positivi.

### **6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:**

Per quanto concerne gli strumenti impiegati in aula, è stato utilizzato il testo in adozione, oltre che appunti delle lezioni e materiale didattico fornito dal docente. Come supporto didattico, oltre alla lavagna, è stata impiegata costantemente la LIM (per la proiezione di documenti, powerpoint, video e libro di testo).

### **7. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI**

#### **Ripasso Macronutrienti**

##### **➤ I glucidi**

- Aspetti generali
- Classificazione dei glucidi
- Le caratteristiche principali dei glucidi di maggior interesse alimentare (glucosio, fruttosio, galattosio, saccarosio, maltosio, lattosio, amido, glicogeno e cellulosa).
- La fibra alimentare e le sue funzioni
- Le funzioni dei glucidi
- Il fabbisogno glucidico
- Le fonti alimentari

##### **➤ Le proteine**

- Aspetti generali
- gli amminoacidi e il legame peptidico
- gli amminoacidi essenziali
- La classificazione delle proteine in base al valore biologico
- Gli enzimi
- Le funzioni delle proteine

- Il fabbisogno proteico
- Le fonti alimentari

#### ➤ **I lipidi**

- Aspetti generali e classificazione
- Gli acidi grassi
- Gli acidi grassi essenziali
- I gliceridi
- Il colesterolo
- Le funzioni dei lipidi
- Il fabbisogno lipidico
- Le fonti alimentari

## **UDA N° 1**

### **Il territorio, tradizione e risorse**

*(Focus Ed. Civica: Il turismo e lo sviluppo eco-sostenibile)*

#### **Nucleo tematico fondamentale di indirizzo**

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali

#### **I cereali e i prodotti derivati**

- Aspetti generali
- Composizione chimica delle cariossidi
- Profilo nutrizionale dei cereali
- Frumento: generalità; e molitura
- Gli sfarinati di frumento
- Il pane: generalità; composizione chimica e valore nutritivo; il processo di panificazione
- La pasta alimentare: generalità; composizione chimica e valore nutritivo; il processo di lavorazione
- Il riso: generalità; aspetti principali del processo di lavorazione; valore nutritivo
- Il mais: generalità e valore nutritivo
- Cereali minori: aspetti generali di avena, orzo e kamut
- Pseudocereali: aspetti generali relativi a quinoa e grano saraceno
- La celiachia
- Aspetti positivi riguardanti l'impiego di varietà autoctone di frumento

## **UDA N° 2**

### **Il lavoro come opportunità di crescita personale e professionale**

*(Focus Ed. Civica: Diritto al lavoro e crescita economica)*

#### **Nucleo tematico fondamentale di indirizzo**

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di

eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali

### **I prodotti ortofrutticoli**

- Generalità, categorie merceologiche, criteri per la scelta e stagionalità dei prodotti ortofrutticoli;
- Classificazione, composizione chimica e valore nutritivo degli ortaggi;
- Modificazioni in cottura dei principi nutritivi degli ortaggi;
- Classificazione, composizione chimica e valore nutritivo della frutta.

### **I legumi**

- Aspetti generali e preparazione
- Composizione chimica e valore nutritivo

### **L'olio d'oliva**

- Generalità
- L'oliva e i suoi stadi di maturazione
- Raccolta delle olive
- Tecnologia di estrazione
- Difetti e alterazioni
- Cenni sulla rettificazione dell'olio d'oliva
- Classificazione merceologica
- Composizione chimica e valore nutritivo
- Effetti dell'olio d'oliva sulla salute
- I principali parametri di valutazione dell'olio d'oliva

## **UDA N° 3**

### **Viaggi e viaggiatori**

*(Focus Ed. Civica: La libertà di circolazione)*

#### **Nucleo tematico fondamentale di indirizzo**

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità

### **La carne e i prodotti carnei**

- Generalità
- La filiera della carne
- I tessuti della carne
- La macellazione
- La trasformazione del muscolo in carne
- Caratteristiche nutritive della carne
- Frattaglie e relativi aspetti nutrizionali
- I salumi: generalità e classificazione (insaccati e non insaccati); composizione e caratteristiche nutritive

### **Il latte**

- Aspetti generali
- Composizione e caratteristiche nutrizionali
- I trattamenti di risanamento (la pastorizzazione; la sterilizzazione; la microfiltrazione)
- Le tipologie di latte in commercio
- I lattici fermentati e lo yogurt
- L'intolleranza al lattosio ed il latte ad alta digeribilità

### **I formaggi**

- Aspetti generali
- Il processo produttivo
- Le caratteristiche nutrizionali
- Peculiarità del Parmigiano Reggiano

### **I prodotti della pesca**

- Aspetti generali
- Le caratteristiche nutrizionali
- 

### **Le uova**

- Aspetti generali
- Le caratteristiche nutrizionali
- Riconoscimento della freschezza

## **UDA N° 4**

### **Hospitality and customer care**

*(Focus Ed. Civica: Educazione alimentare e salute)*

#### **Nucleo tematico fondamentale di indirizzo**

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità
- 2.

#### **Il calcolo nutrizionale**

- Il calcolo nutrizionale di un piatto tramite l'impiego delle tabelle di composizione chimica degli alimenti

Erice, 06/06/2024

Il docente