

Istituto di Istruzione Superiore “Arturo Prever”

Anno Scolastico 2025-2026

PROGRAMMAZIONE ANNUALE

CLASSI PRIME E SECONDE

DIPARTIMENTO DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI

(A031)

Scienza degli Alimenti

Insegnanti:

De Luca Filippo, Gibboni Alessandra, Giambianco Giuseppe, Patitucci Roberta, Franchina Riccardo.

ORE DI LAVORO ANNUALI

Classi prime: 2 ore settimanali di cui 1 in compresenza con docente ITP di Cucina

Classi seconde: 2 ore settimanali di cui 1 in compresenza con docente ITP di Cucina

LIBRI DI TESTO

CLASSI PRIME: ALMA “La nuova alimentazione” Scienza degli alimenti Biennio - PLAN

CLASSI SECONDE: ALMA “La nuova alimentazione” Scienza degli alimenti Biennio - PLAN

STRUMENTI DI LAVORO: vocabolario della lingua italiana, audiovisivi, riviste e giornali, etichette alimentari fotocopie e appunti, LIM, libro di testo, internet.

OBIETTIVI MINIMI

CLASSI PRIME (D. Lgs. 61/2017 in vigore per le classi prime degli istituti professionali a partire dall' a.s. 2018/2019)	
DISCIPLINA	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
OBIETTIVI MINIMI (BES)	<p>Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti</p> <p>Conoscere le principali tossinfezioni alimentari e la loro modalità di trasmissione</p> <p>Conoscere le buone prassi igieniche da rispettare nel luogo di lavoro</p> <p>Distinguere le principali tecniche di conservazione</p> <p>Riconoscere le principali tecniche di cottura</p>

CLASSI SECONDE	
DISCIPLINA	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
OBIETTIVI MINIMI (BES)	<p>Conoscere le principali caratteristiche anatomiche dell'apparato digerente e saper distinguere dove avvengono la digestione, l'assorbimento e l'assimilazione dei principi nutritivi.</p> <p>Comprendere l'importanza del peso corporeo ottimale per la salute dell'individuo.</p> <p>Conoscere la differenza tra le principali malattie da carenza o da eccesso di cibo.</p> <p>Conoscere le caratteristiche principali dei principi nutritivi (glucidi, protidi, lipidi, vitamine, sali minerali)</p>

PIANO DELLE UdA CLASSI PRIME

insegnamento: Scienza degli Alimenti UdA ORDINARIA Asse culturale: Scientifico-tecnologico e professionale					
Titolo dell' UDA: La conservazione degli alimenti					
Competenze in uscita	Competenze intermedie	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>n° 2: 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.</p> <p>n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p>	<p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<p>Imparare a imparare</p> <p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza.</p>	<p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base.</p> <p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature.</p>	<p>Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</p>	<p>Come avviene l'alterazione degli alimenti</p> <p>Quali sono i pericoli legati al consumo di alimenti alterati</p> <p>Quali sono le moderne tecniche di conservazione degli alimenti e a quali alimenti si applicano</p> <p>Da cosa dipendono gli effetti conservanti delle tecniche studiate (Unità di apprendimento 6 step 1)</p>
Testo di riferimento: ALMA "La nuova alimentazione" Scienza degli alimenti Biennio - PLAN					
Periodo di svolgimento: gennaio - marzo					

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati.

PIANO DELLE UdA CLASSI PRIME

insegnamento: Scienza degli Alimenti UdA ORDINARIA

Asse culturale: Scientifico-tecnologico e professionale

Titolo dell' UDA: La cottura degli alimenti

Competenze in uscita	Competenze intermedie	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	Competenza alfabetica funzionale Imparare a imparare Competenza in materia di cittadinanza	Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature.	Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere	Per quale motivo cuciniamo il cibo In quale modo gli alimenti possono essere cotti. Con quali materiali possiamo cucinare(Unità di apprendimento 6 step 2)

Testo di riferimento: ALMA "La nuova alimentazione" Scienza degli alimenti Biennio - PLAN

Periodo di svolgimento: aprile - maggio

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati.

PIANO DELLE UdA CLASSI PRIME

insegnamento: Scienza degli Alimenti UdA ORDINARIA

Asse culturale: Scientifico-tecnologico e professionale

Titolo dell' UDA: La contaminazione degli alimenti

Competenze in uscita	Competenze intermedie	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
N° 3 : Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	Competenza alfabetica funzionale Imparare a imparare Competenza in materia di cittadinanza	Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature	Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente L' Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.	Che cosa è un contaminante Quali sono i contaminanti più comuni nel settore alimentare Quali sono i pericoli associati al consumo di alimenti contaminati. Principali microrganismi responsabili di patologie legate al consumo di alimenti inquinati. (Unità di apprendimento 5 step 1)
Testo di riferimento: ALMA “La nuova alimentazione” Scienza degli alimenti Biennio - PLAN					
Periodo di svolgimento: settembre - novembre					
Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati, Internet.					

NOTA: Fa parte integrante del presente piano di lavoro l' UDA multidisciplinare asse scientifico-tecnologico e professionale di Istituto “Puliti, informati e sicuri”: per i dettagli dell' UDA si rimanda al format condiviso a livello di Istituto. **Questa UDA è anche UDA di Educazione Civica**

PIANO DELLE UdA CLASSI SECONDE

insegnamento: Scienza degli Alimenti UdA ORDINARIA Asse culturale: Scientifico- tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: I Principi nutritivi: macronutrienti (glucidi, protidi e lipidi)					
Competenze in uscita	Competenze intermedie	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. n° 1: 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</p>	<p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione</p> <p>Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.</p>	<p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Imparare a imparare</p>	<p>Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</p>	<p>Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p> <p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.</p> <p>Principi di base di scienze e tecnologie alimentari</p>	<p>Classificazione e proprietà chimiche dei macronutrienti.</p> <p>Principali funzioni svolte da protidi, glucidi, lipidi nell'organismo.</p> <p>Disturbi da carenza e da eccesso di macronutrienti.</p> <p>Principali alimenti nei quali troviamo i macronutrienti (Unità 1)</p>
Testo di riferimento: ALMA "La nuova alimentazione" Scienza degli alimenti Biennio - PLAN					
Periodo di svolgimento: settembre - dicembre					
Strumenti di lavoro: ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati, laboratorio di chimica- alimentazione, Internet.					

PIANO DELLE UdA CLASSI SECONDE

insegnamento: Scienza degli Alimenti UdA ORDINARIA Asse culturale: Scientifico-tecnologico e professionale					
TOGLIERE					
Titolo dell'UDA: I Marchi Di Qualità					
Competenze in uscita	Competenze intermedie	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
n° 11: Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza	Competenza alfabetica funzionale Imparare a imparare Competenza digitale	Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione.	Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici. Marchio Biologico.	I principali marchi di qualità dei prodotti tipici della Regione. Definizione di DOP, IGP e STG; i marchi nazionali (PAT) (Unità 7)
Testo di riferimento: ALMA “La nuova alimentazione” Scienza degli alimenti Biennio - PLAN					
Periodo di svolgimento: marzo - aprile					
Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati, Internet					

PIANO DELLE UdA CLASSI SECONDE

insegnamento: Scienza degli Alimenti UdA ORDINARIA

Asse culturale: Scientifico-tecnologico e professionale

Titolo dell'UDA: I principi nutritivi: Micronutrienti (vitamine e sali minerali)

Competenze in uscita	Competenze intermedie	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	Competenza alfabetica funzionale Imparare a imparare	Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza	Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione	Classificazione e proprietà chimiche dei micronutrienti Principali funzioni svolte da vitamine e sali minerali Disturbi da carenza e da eccesso di micronutrienti Individuazione dei micronutrienti negli alimenti (Unità 1)
Testo di riferimento: ALMA “La nuova alimentazione” Scienza degli alimenti Biennio - PLAN					
Periodo di svolgimento: gennaio					
Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati, prove nel laboratorio di chimica-alimentazione.					

PIANO DELLE UdA CLASSI SECONDE

insegnamento: Scienza degli Alimenti UdA ORDINARIA Asse culturale: Scientifico-tecnologico e professionale					
Titolo dell' UDA: Apparato digerente					
Competenze in uscita	Competenze intermedie	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	Competenza alfabetica funzionale. Imparare a imparare.	Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione	Struttura anatomica dell'apparato digerente Aspetti fisiologici significativi della digestione. Aspetti fisiologici relativi all'assorbimento dei principi nutritivi (Unità 4)
Testo di riferimento: ALMA “La nuova alimentazione” Scienza degli alimenti Biennio - PLAN					
Periodo di svolgimento: febbraio					
Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati, strumenti presenti nel laboratorio di chimica-alimentazione					

PIANO DELLE UdA CLASSI SECONDE

insegnamento: Scienza degli alimenti UdA ORDINARIA

Asse culturale: Scientifico-tecnologico e professionale

Titolo dell 'UDA: Energia degli alimenti; Gruppi alimentari e dieta equilibrata

Competenze in uscita	Competenze intermedie	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>n°7: Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p>	<p>Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione</p>	<p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Imparare a imparare</p> <p>Competenza digitale</p>	<p>Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza. Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p>	<p>Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p> <p>Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.</p>	<p>Principi di bioenergetica, Il calcolo del fabbisogno energetico di un individuo, il peso teorico o ideale la dieta equilibrata per un individuo sano. Gruppi alimentari. Le linee guida per una sana alimentazione italiana; la Piramide alimentare; La dieta mediterranea e le diete vegetariane (Unità 4)</p>

Testo di riferimento: ALMA “La nuova alimentazione” Scienza degli alimenti Biennio - PLAN

Periodo di svolgimento: marzo - aprile

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati, Internet.

NOTA: Fa parte integrante del presente piano di lavoro la UdA asse scientifico-tecnologico e professionale “Uniti contro lo spreco alimentare” **(anche UdA di Educazione civica)** alla quale si rimanda (Piano delle UdA di Istituto).

Pinerolo, 05 Ottobre 2025