

**PROGRAMMAZIONE ANNUALE**

**CLASSI QUARTE**

**DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
(A031)**

**Docenti:**

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

**Monte ore settimanali della disciplina:**

**CLASSI QUARTE ENOGASTRONOMIA:** 4 ore di cui 1 in compresenza con docente ITP Cucina (132 ore annuali)

**CLASSI QUARTE SALA E VENDITA:** 3 ore (99 ore annue) di cui 1 in compresenza con docente di Sala e Vendita.

**CLASSI QUARTE PASTICCERIA:** 3 ore settimanali (99 ore annue).

**CLASSI QUARTE ACCOGLIENZA:** 1 ora settimanale (33 ore annue).

**Libri di testo:**

**CLASSI QUARTE ENOGASTRONOMIA / SALA / PRODOTTI DOLCIARI**

Silvano Rodato "Alimentazione oggi" + quaderno operativo - 3° e 4° anno - Ed. CLITT

**CLASSI QUARTE ACCOGLIENZA TURISTICA:**

Silvano Rodato "Alimenti, turismo e ambiente" + quaderno operativo - 3° e 4 ° anno

**Strumenti e metodologie di lavoro:**

Libro di testo, fotocopie, appunti di lezione, documenti Google, Google presentazioni Lezione frontale, videolezioni mediante piattaforma MEET, lavori a piccoli gruppi, utilizzazione del laboratorio di Informatica e/o di Chimica per esercitazioni pratiche, LIM.

**Strategie per il recupero:**

Recupero in itinere, studio individuale, potenziamento.

Il recupero viene effettuato mediante verifiche con risposte vero/falso, domande aperte, scelta multipla.

**Finalità generali dello studio della disciplina:**

Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

**Finalità specifiche dello studio della disciplina:**

Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

**Obiettivi minimi classi quarte:**

**CLASSI QUARTE ENOGASTRONOMIA / SERVIZI di SALA E VENDITA**

Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona  
Riconoscere la cottura e la conservazione come tecniche idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.

**CLASSI QUARTE ACCOGLIENZA TURISTICA**

Contribuire alla elaborazione di pacchetti turistici legati alle tradizioni enogastronomiche del territorio.(Accoglienza)

**CLASSI QUARTE PASTICCERIA**

Conoscere le principali risorse enogastronomiche del territorio

Riconoscere le principali malattie correlate alla cattiva conservazione e cottura dei principali prodotti da forno. Individuare in un corretto stile alimentare la principale fonte del benessere dell'individuo.(Pasticceria)

## CLASSI QUARTE ENOGASTRONOMIA / SERVIZI di SALA E VENDITA

**Competenza in uscita 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), perseguiendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

<b>Competenze intermedie</b>	Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.
<b>Abilità</b>	Saper distinguere le funzioni nutrizionali dei principi nutritivi. Riconoscere la qualità di un alimento o di una bevanda dal punto di vista nutrizionale, merceologico ed organolettico.
<b>Conoscenze</b>	Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Gli stili alimentari e le diete moderne.
<b>Contenuti</b>	<b>Principi nutritivi:</b> dal libro di testo: (Sezione B UdA 6, lezioni 1,2,3,4; sezione B Unità 11): glucidi, protidi, lipidi, vitamine, sali minerali, acqua, molecole ad azione antimicrobica: allicina, capsidiolo, umulone, lisozima. I 5 colori del benessere (resveratolo, acido folico, queracetina, beta-carotene, licopene). Fattori vitaminosimili: taurina. Fattori antinutrizionali: fitati, acido ossalico, solanina, antivitamina PP, istamina.
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale.

**Competenza in uscita 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

<b>Competenze intermedie</b>	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento
<b>Abilità</b>	Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari. Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.
<b>Conoscenze</b>	Tecniche di conservazione degli alimenti
<b>Contenuti</b>	<b>Conservazione degli alimenti</b> (Sezione C, UdA 8, lezione 1) Metodi fisici, chimici, chimico-fisici e biologici di conservazione: uso del calore e del freddo; uso degli additivi naturali (olio, aceto, sale, zucchero, alcol etilico); affumicatura; fermentazioni: propionica, lattica, alcolica, acetica.
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

**Competenze in uscita 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

**e n. 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

<b>Competenze intermedie</b>	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo. Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.
<b>Abilità</b>	Applicare tecniche di cottura degli alimenti al fine di prevenire tossinfezioni alimentari
<b>Conoscenze</b>	Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche di cottura e modificazione chimico-fisiche degli alimenti. Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.
<b>Contenuti</b>	<b>Cottura degli alimenti</b> (Sezione C, Unità 8, lezioni 3 e 4): Modificazione dei principi nutritivi con la cottura; sviluppo di sostanze tossiche; principali tecniche di cottura; modalità di trasmissione del calore; materiali utilizzati per costruire pentole per la cottura.
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

**NOTA:**

“**La cucina del rispetto**” è il titolo dell’UdA professionalizzante (CLASSI ENOGASTRONOMIA) che fa parte integrante di questo Piano di lavoro (vedi Piano delle UdA di Istituto).

“**Dal bicchiere al vigneto: il vino all'incontrario**” è il titolo dell’UdA professionalizzante (CLASSI SALA BAR) che fa parte integrante di questo Piano di lavoro (vedi Piano delle UdA di Istituto).

## CLASSI QUARTE ACCOGLIENZA TURISTICA

**Competenza in uscita n. 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

<b>Competenze intermedie</b>	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.
<b>Abilità</b>	Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e culture alimentari. Utilizzare l'alimentazione per il benessere dell'individuo. Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.
<b>Conoscenze</b>	Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni, della storia locale e nazionale.
<b>Contenuti</b>	<b>Introduzione alla scienza e cultura dell'alimentazione</b> (Sezione A, UdA 1, Lezioni 1 e 2).
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

**Competenza in uscita n. 8** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

<b>Competenze intermedie</b>	Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.
<b>Abilità</b>	Utilizzando le conoscenze acquisite sulle singole regioni italiane, partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
<b>Conoscenze</b>	Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici. Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie, risorse enogastronomiche territoriali e nazionali. Caratteristiche culturali ed alimentari del cibo. Stili alimentari. Storia dell'alimentazione e della gastronomia, dell'industria e dell'ospitalità.
<b>Contenuti</b>	Turismo ed enogastronomia regionale italiana (Sezione C, unità 8, lezione 1 (lettura), 2, 3, 4); Marchi DOP, IGP e STG (Sezione A, unità 1, lezione 4)

**NOTA:** "Curiamo il nostro patrimonio" è il titolo dell' UdA multidisciplinare delle classi quarte di accoglienza turistica prevista per questo anno scolastico (vedi il Piano delle UdA di Istituto).

## CLASSI QUARTE PASTICCERIA

**Competenza in uscita 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), perseguiendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

<b>Competenze intermedie</b>	Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.
<b>Abilità</b>	Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. Saper indicare le diverse caratteristiche dei diversi stili alimentari. Saper individuare i punti di forza e i punti deboli di ogni tipo di dieta. Utilizzare l'alimentazione per il benessere dell'individuo.
<b>Conoscenze</b>	Struttura della cellula e dell'apparato digerente; principali funzioni delle diverse sezioni intestinali, dello stomaco, della bocca; principali funzioni dei diversi organuli presenti in una cellula pro ed eucariotica. Funzioni nutrizionali degli alimenti; concetto di alimentazione come espressione della cultura, della tradizione e della storia locale e nazionale. Gli stili alimentari e le diete moderne.
<b>Contenuti</b>	Biologia della cellula e apparato digerente (dal quaderno operativo) Alimenti e cultura alimentare, Alimenti e dieta equilibrata; Tipologie dietetiche nella ristorazione (Sezione A, UdA 1, Lezioni 2, 3, 4).
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

**Competenza in uscita n. 5** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

<b>Competenze intermedie</b>	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.
<b>Abilità</b>	Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione. Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.
<b>Conoscenze</b>	Principali novità dei prodotti dolciari nel settore di interesse.
<b>Contenuti</b>	Tendenze innovative e di recupero della tradizione nella filiera dei prodotti dolciari e da forno (da dispense)
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

**Competenza in uscita n. 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

<b>Competenze intermedie</b>	Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.
<b>Abilità</b>	Riconoscere le principali esigenze nutrizionali (fonti di carbonio, pH, temperatura, ossigeno, fonti di energia) e le strutture dei principali microrganismi Riconoscere e prevenire i rischi delle contaminazioni, per ottenere la sicurezza igienica. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.
<b>Conoscenze</b>	Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.
<b>Contenuti</b>	Classificazione dei microrganismi e fattori ambientali che ne influenzano la crescita (Sezione C, UdA 8, Lezione 1) (contaminazione biologiche, fisiche e chimiche). Classificazione dei microrganismi in base al metabolismo e alle necessità di ossigeno e di temperatura: microrganismi aerobi, anaerobi facoltativi, anaerobi obbligati; psicrofili, termofili e mesofili; microrganismi Gram positivi e Gram negativi; classificazione in base alla forma cellulare (cocchi, bacilli, spirilli, vibrioni). Contaminazioni chimiche e fisiche degli alimenti, sicurezza degli alimenti, contaminazione chimica e fisica, contenitori per alimenti.
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

**Competenza in uscita 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

<b>Competenze intermedie</b>	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.
<b>Abilità</b>	Applicare tecniche di conservazione degli alimenti e prevenzione delle tossinfezioni alimentari.
<b>Conoscenze</b>	Tecniche di conservazione degli alimenti
<b>Contenuti</b>	Conservazione degli alimenti; (Sezione C, UdA 8, lezione 2). Metodi fisici, chimici, chimico-fisici e biologici di conservazione: uso del calore e del freddo; uso degli additivi naturali (olio, aceto, sale, zucchero, alcol etilico); affumicatura; fermentazioni: propionica, lattica, alcolica, acetica
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

NOTA: “La cucina del rispetto” è il titolo dell’UdA professionalizzante che fa parte integrante di questo Piano di lavoro (vedi Piano delle UdA di Istituto).

Pinerolo, 05 Ottobre 2025