

Classi prime	UDA 1 - IGIENE E SICUREZZA IN CAMPO ALIMENTARE
Compito autentico	<p>A piccoli gruppi realizzare una presentazione PowerPoint o google sites inerente</p> <p>a) norme igieniche e di sicurezza nei laboratori di enogastronomia</p> <p>b) individuazione di pericoli e rischi di contaminazione degli alimenti durante la preparazione delle ricette dei menù delle lezioni di laboratorio [campione di ricette target differenti]</p>
Tempistiche	16 ore (10 ore in aula, 3 di realizzazione compito in aula, 3 ore esposizioni compiti e valutazione) (mesi di settembre e ottobre)
CONOSCENZE	<p>SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP</p> <p>Concetti di rischio e pericolo, prevenzione e protezione. Pericoli fisici, chimici, biologici. Modalità di contaminazione: diretta, indiretta (veicoli e vettori). Contaminazione crociata. Microrganismi: definizione, classificazione, patogeni, alterativi e di utilizzo tecnologico. Organismi macroscopici: classificazione, azioni per minimizzare il rischio. Crescita dei microrganismi e fattori che la influenzano. Introduzione alle malattie trasmesse con gli alimenti (MTA): differenza tra tossinfezioni, infezioni, intossicazioni e infestazioni. Il sistema di autocontrollo HACCP. I CP e i CCP: individuarli e abbinarli alle fasi di preparazione degli alimenti. Nuovo regolamento sulla sicurezza alimentare REG UE 2021/382.</p> <p>IGIENE PROFESSIONALE E SICUREZZA SUL LAVORO</p> <p>Aree di lavoro, attrezzature e utensili, DPI. Igiene del personale, delle mani, della divisa, dei locali, delle attrezzature e dell'ambiente di lavoro. Operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione. Stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale</p> <p>SVILUPPO DELLE TECNICHE DI BASE</p> <p>Rispetto delle buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene del personale, dei prodotti e dell'ambiente di lavoro Tecniche di lavoro di base in cucina (teoria), pulizia e igiene strumenti e attrezzature di lavoro</p>
OBIETTIVI MINIMI	<p>Pericoli e rischi professionali e ambientali</p> <p>Principali malattie trasmesse dai patogeni</p> <p>Igiene personale, dei prodotti e dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Normativa igienico-sanitaria, sicurezza sul lavoro e antinfortunistica e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>Ruoli e gerarchia della brigata di cucina.</p> <p>Elementi di deontologia professionale.</p> <p>Principali presidi antinfortunistici e di igiene professionale.</p> <p>Conoscere i laboratori, le aree di lavoro e le principali attrezzature.</p>
Esperienze attivate	Esposizione dei prodotti multimediali alla classe e pubblicazione di quelli selezionati sul sito della scuola (sezione materiali didattici)

Primo biennio	UDA 2 - LE MTA - LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
Compito autentico	Preparare una relazione tecnica per la classroom che evidenzi a) la pericolosità delle MTA per i consumatori approfondendo almeno 3 agenti patogeni b) le tecniche di preparazione e conservazione degli alimenti c) le garanzie di qualità igienica dei prodotti grazie alle tecniche conservative impiegate
Tempistiche	12 ore (6 ore lezioni in aula, 3 ore di realizzazione compito in aula, 3 ore di valutazioni) (mesi di novembre-dicembre)
CONOSCENZE	<p>LE MTA Microrganismi e agenti patogeni: caratteristiche e pericolosità (tossine, spore) Le malattie trasmesse con gli alimenti (MTA): agente patogeno responsabile, alimenti contaminati, dose infettante, periodo di incubazione, sintomi e gravità</p> <p>I METODI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI Le cause di alterazione degli alimenti (fisiche, chimiche, biologiche) Metodi fisici di conservazione (pastorizzazione, sterilizzazione, essiccamento, liofilizzazione, congelamento, surgelazione) Metodi chimici di conservazione (naturali e sintetici) Metodi biologici di conservazione (le fermentazioni, batteri e lieviti protecnologici) Analisi delle materie prime (deperibilità, stato fisico) e metodi di conservazione adatti</p> <p>SVILUPPO DELLE TECNICHE DI BASE Tecniche di taglio e di lavoro di base in cucina. Trattamenti per preservare la qualità e l'igiene degli alimenti (blanching, abbattimento istantaneo, pastorizzazione con zucchero, tecniche di cottura per per la sicurezza igienica dei prodotti)</p>
OBIETTIVI MINIMI	Conoscere i laboratori, le aree di lavoro e le principali attrezzature. Conoscere i fattori di alterazione degli alimenti Conoscere i pericoli biologici e le malattie da essi derivate Conoscere le principali tecniche di conservazione degli alimenti
Esperienze attivate	Chiarezza e correttezza espositiva delle conoscenze tecniche e professionali

Primo biennio	UDA 3 – DAL CAMPO ALLA TAVOLA
Compito autentico	Preparare una presentazione in power point per la classroom che riporti i passaggi della filiera alimentare di un prodotto fresco e di un prodotto trasformato e la descrizione di prodotti a marchio italiani da impiegare in ricette del territorio
Tempistiche	8 ore (6 ore di lezioni e 2 ore di verifiche - mesi di dicembre-gennaio-febbraio)
CONOSCENZE	<p>MERCEOLOGIA La classificazione degli alimenti in 5 gruppi I principi alimentari Riconoscere l'appartenenza degli alimenti ai diversi gruppi merceologici Classificare gli alimenti in base all'origine, alla funzione, al trattamento tecnologico.</p> <p>FILIERA E QUALITA' Filiera alimentare, tracciabilità e rintracciabilità. La qualità degli alimenti: la qualità nutrizionale; la qualità di origine (marchi di qualità nazionali e internazionali), qualità etico-ambientale, legale e igienico-sanitaria. Etichettatura</p> <p>LE PROFESSIONI DELL'ENOGASTRONOMIA Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale.</p>
OBIETTIVI MINIMI	I principi alimentari di base. Classificare in modo schematico gli alimenti. Concetto di filiera. Conoscere gli aspetti principali della qualità alimentare. Come si legge un'etichetta alimentare. Conoscere ruoli e gerarchie della brigata di cucina
Esperienze attivate	Chiarezza e correttezza espositiva delle conoscenze tecniche e professionali

Classi prime	UDA 4 – CHIMICA GASTRONOMICA
Compito autentico	Descrivere gli ingredienti delle ricette, identificarli e associarli adeguatamente nella preparazione delle portate di un menù
Tempistiche	18 ore (12 ore di lezioni in aula, 4 ore di compiti e 2 ore di prova comune) - mesi di marzo/aprile/maggio
CONOSCENZE	<p>CONCETTI FONDAMENTALI DI CHIMICA Atomo, molecola, legami chimici primari e secondari, gruppi funzionali, molecole inorganiche e organiche, il pH Concetto di energia chimica delle molecole organiche (le Kcal degli alimenti, la fotosintesi clorofilliana e la respirazione cellulare)</p> <p>CHIMICA GASTRONOMICA Distinzione tra macro e micronutrienti; -Proteine: struttura primaria, secondaria, terziaria, quaternaria, funzioni, valore biologico e fonti alimentari; funzioni -Carboidrati: semplici e complessi, funzioni e fonti alimentari; -Lipidi: semplici e complessi, saponificabili e non; acidi grassi saturi e insaturi, colesterolo, funzione e fonti alimentari -Acqua: struttura chimica, legame covalente polare, legame a idrogeno; acqua nel mondo inorganico e organico; ruolo tecnologico dell'acqua, azione fisiologica dell'acqua, acqua e composizione corporea, sostenibilità e spreco di acqua -I micronutrienti: vitamine e sali minerali e alimenti che li contengono e funzioni, i fitocomposti.</p> <p>ALIMENTI E GRUPPI MERCEOLOGICI Sapere riconoscere i nutrienti degli alimenti, l'appartenenza ai diversi gruppi merceologici per facilitare la ricerca sul mercato Classificazione dei nutrienti presenti negli alimenti proposti nelle ricette di cucina.</p>
OBIETTIVI MINIMI	Riconoscere gli elementi chimici che costituiscono le principali molecole. Descrivere analogie e differenze tra i diversi principi nutritivi e indicarne le fonti e le funzioni nutrizionali
Esperienze attivate	Conoscere gli aspetti nutrizionali per scegliere gli ingredienti e le tecniche di preparazione

Classi seconde	UDA 5 – TECNICHE DI TRASFORMAZIONE E LAVORAZIONE
Compito autentico	Relazione sugli aspetti tecnologici e qualitativi delle preparazioni di base.
Tempistiche	10 ore (8 ore di lezioni in aula e 2 ore di valutazioni) - mese di settembre-ottobre-novembre
CONOSCENZE	<p>LE FERMENTAZIONI Le fermentazioni: alcolica, lattica, propionica, acetica. Focus sulla fermentazione alcolica (panificazione, vino/birra) I lieviti e i batteri omo e eterofermentanti, i probiotici I cereali, le farine, la maglia glutinica</p> <p>TECNICHE DEGLI IMPASTI Le trasformazioni che avvengono con i principali impasti di base e i vari sistemi di conservazione</p> <p>-----</p>
OBIETTIVI MINIMI	Le reazioni di fermentazione e gli aspetti tecnologici Tecniche di base di impasti e principali utilizzi in cucina e pasticceria.
Esperienze attivate	Conoscere gli aspetti scientifici e professionali delle tecniche di lavorazione in cucina

Primo biennio	UDA 6 – COTTURA e CHIMICA DEI NUTRIENTI
Compito autentico	Scrivere una ricetta completa, compresa di procedimento, scegliendo i metodi di preparazione e di cottura appropriati a livello tecnologico e nutrizionale.
Tempistiche	18 ore - (dicembre-gennaio-febbraio)
CONOSCENZE	<p>METODI DI COTTURA: DALLA TEORIA ALLA PRATICA Applicare sistemi di cottura in base al prodotto Trasferimento e propagazione del calore: metodi diretti e indiretti, cottura per espansione e concentrazione. Tecniche di cottura tradizionali e innovative. Aspetti positivi e negativi delle varie tecniche di cottura I nutrienti in cottura</p> <p>TECNICHE DI PREPARAZIONE E PRODUZIONE PIATTI Realizzare piatti a base di ortaggi conoscendone l'origine e I tagli appropriati. Realizzare le salse e i fondi principali e abbinarli alle altre preparazioni. Utilizzare le uova nelle principali preparazioni cotte. Saper realizzare alcune ricette di base per antipasti, primi e secondi piatti, dessert.</p>
OBIETTIVI MINIMI	Conoscere le caratteristiche più importanti dei sistemi di cottura. Principali tagli degli ortaggi. Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti, dessert.
Esperienze attivate	Conoscere gli aspetti scientifici e tecnici delle tecniche di lavorazione in cucina

Classi seconde	UDA 7 – ALIMENTAZIONE E SALUTE
Compito autentico	Menu e calcolo calorico di base
Tempistiche	18 ore (marzo-aprile-maggio)
CONOSCENZE	<p>DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA</p> <p>Calcolo calorico e nutrizionale - Tabelle di composizione chimica CREA</p> <p>La digestione degli alimenti</p> <p>Bioenergetica e metabolismo dei nutrienti</p> <p>LARN e le linee guida per una sana alimentazione.</p> <p>I modelli alimentari</p> <p>Alimentazione equilibrata (fabbisogni dei nutrienti per fascia d'età)</p> <p>La dieta mediterranea</p> <p>Menù e tipologie dietetiche</p> <p>Cenni di dietoterapia</p>
OBIETTIVI MINIMI	<p>Saper calcolare le calorie e saper evidenziare i nutrienti specifici di un piatto</p> <p>Conoscere i principali concetti di metabolismo dei nutrienti</p> <p>Saper indicare i criteri di una dieta equilibrata e metterla in relazione con la salute</p> <p>Conoscere la Piramide della dieta Mediterranea e le principali tipologie dietetiche</p>
Esperienze attivate	Applicare gli aspetti dietologici alla realizzazione di piatti