

**DIPARTIMENTO di
SCIENZE**

PROGRAMMAZIONE ANNUALE

A.F. 2020/2021



Sede di Rovereto - Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)

DOCENTI:

**PROF. SSA
COLANTUONO
EMANUELA**

**PROF. SSA
FAGIOLI GIULIA**

**PROF.
IMBRIACO
GIOVANLORENZO**

**PROF.SSA
ROSÀ ALESSANDRA**

**PROF.SSA
ZANDONAI NIVES**

SCIENZE,
SCIENZE degli ALIMENTI ed IGIENE (SAI),
SCIENZA dell'ALIMENTAZIONE, MERCEOLOGIA ALIMENTARE ed
IGIENE (SAMAI)

COORDINATORE DIPARTIMENTO: PROF.SSA COLANTUONO EMANUELA

CLASSE QUARTA

TECNICO DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA - INDIRIZZO PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

(QUARTO ANNO: 72 ORE)

AMBITO IDEAZIONE/PROGETTAZIONE

- Ideare e predisporre proposte gastronomiche sulla base delle esigenze e aspettative del cliente

AMBITO CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E VENDITA

- Curare l'etichettatura per favorire un acquisto consapevole da parte del consumatore

AMBITO: IDEAZIONE/PROGETTAZIONE			
MODULO 1	METODOLOGIA E STRUMENTI DI LAVORO: BRAINSTORMING (STIMOLAZIONE DELLA MOTIVAZIONE ED INTRODUZIONE DELL'ARGOMENTO TRATTATO), SPIEGAZIONI CON COINVOLGIMENTO ATTIVO DEGLI ALLIEVI (DIDATTICA-APPRENDIMENTO ATTIVO), ESERCITAZIONI SCRITTE ED ORALI (REALIZZAZIONE DI SCHEMI, DOMANDE APERTE, SEMPLICI ESERCIZI, RICERCA DI ESEMPI ATTINENTI ALLA PROFESSIONE), STESURA ED UTILIZZO DEL QUADERNO E DEL LIBRO DI TESTO, LAVORI DI GRUPPO, UTILIZZO DI STRUMENTI MULTIMEDIALI		Periodo: SETTEMBRE/MARZO Durata: 60 ore
	COMPETENZE	CONOSCENZE ESSENZIALI	ABILITA'
MERCEOLOGIA ALIMENTARE ED ELEMENTI DI DIETETICA	Ideare e predisporre proposte gastronomiche sulla base delle esigenze e aspettative del cliente	<p>1. Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime e dei prodotti gastronomici e di arte bianca</p> <p>2. Le materie prime e i prodotti che caratterizzano i sistemi e gli stili alimentari</p> <p>3. Principali comportamenti alimentari e regimi dietetici</p> <p>4. Scienze, tecnologie alimentari e dietetica</p> <p>CONTENUTI: Merceologia delle materie prime specifiche con approfondimento sui principi nutritivi: i cereali e la farina, i legumi, le uova, i grassi ed oli, il latte, i dolcificanti, il miele, la frutta secca e i semi</p> <p>Frodi alimentari Nuovi prodotti alimentari Gamme alimentari</p>	Analizzare caratteristiche organolettiche e nutrizionali per la formulazione di proposte gastronomiche, di pasticceria e arte bianca

		<p>Diversi tipi di diete (vegetariana, vegana, mediterranea) Alimentazione in relazione a diverse condizioni patologiche: MCV (dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione), diabete, obesità, celiachia, allergie e intolleranze alimentari.</p> <p>Principi di una sana e corretta alimentazione Utilizzo delle tabelle di composizione degli alimenti per il calcolo calorico e nutrizionale di un piatto/menù</p>	<p>Individuare gli allergeni contenuti nelle materie prime e nei prodotti</p> <p>Individuare gli stili e i prodotti alimentari in funzione dei regimi alimentari e dietetici</p>
--	--	---	--

AMBITO: CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E VENDITA			
MODULO 2	METODOLOGIA E STRUMENTI DI LAVORO: BRAINSTORMING (STIMOLAZIONE DELLA MOTIVAZIONE ED INTRODUZIONE DELL'ARGOMENTO TRATTATO), SPIEGAZIONI CON COINVOLGIMENTO ATTIVO DEGLI ALLIEVI (DIDATTICA-APPRENDIMENTO ATTIVO), ESERCITAZIONI SCRITTE ED ORALI (REALIZZAZIONE DI SCHEMI, DOMANDE APERTE, SEMPLICI ESERCIZI, RICERCA DI ESEMPI ATTINENTI ALLA PROFESSIONE), STESURA ED UTILIZZO DEL QUADERNO E DEL LIBRO DI TESTO, LAVORI DI GRUPPO, UTILIZZO DI STRUMENTI MULTIMEDIALI		Periodo: APRILE/MAGGIO Durata: 12 ore
	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
ETICHETTATURA	Curare l'etichettatura per favorire un acquisto consapevole da parte del consumatore	1. Alimenti DOP/IGP e prodotti eco e biologici 2. Direttive e normative sulla qualità di settore 3.1 "claims" nutrizionali e salutistici CONTENUTI: OGM, Agricoltura biologica, DOP/IGP Etichettatura e allergeni Gli additivi alimentari I claims nutrizionali	Applicare e utilizzare i criteri e contenuti dell'etichettatura nutrizionale Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità nel settore della trasformatore cerealicola artigianale Inserire in etichettatura le sostanze ritenute allergeniche e le biodiversità dei prodotti