



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.ipsiaferrari.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

Programma svolto

Anno scolastico:	2024-2025
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo: IPSEOA
Professionale	Enogastronomico

Classe:	IV A FPP (ex Enogastronomia Cucina)
---------	-------------------------------------

Disciplina:	LSE-Cucina in Copresenza con Scienze degli Alimenti (2 h)
-------------	---

Docente:	La Marca Antonio Rosario – Oliva Carmine
----------	--

Libro di testo:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - VOLUME 4 - ED. 2021 ALTA PROFESSIONALITA' IN CUCINA - LIBRO MISTO - VOLUME PER LA CLASSE QUARTA
-----------------	---



UDA e Competenze	Conoscenze	Obiettivi minimi
Qualità degli alimenti (2,3)	Concetto di qualità totale Qualità e società Analisi sensoriale	Descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità di un alimento Conoscere gli elementi dell'analisi sensoriale
Qualità nutrizionale (1,3,4)	I nutrienti: classificazione chimica funzioni, digestione, assorbimento e metabolismo Alcol e salute Linee guida per una corretta alimentazione Etichette nutrizionali La piramide alimentare come patrimonio dell'umanità	Conoscere le funzioni dei nutrienti Saper leggere un'etichetta nutrizionale Descrivere le principali caratteristiche di un'alimentazione equilibrata Comprendere l'importanza di un'alimentazione corretta
Certificazioni di qualità (1,3,4,7,8)	Certificazioni di qualità europee e nazionali Certificazioni di qualità legate al territorio Certificazioni dei prodotti biologici Certificazioni di sistema Enti di certificazione	Conoscere i marchi di qualità Conoscere le caratteristiche degli alimenti biologici Comprendere la differenza tra certificazione di sistema e di prodotto

<p>Sicurezza alimentare (1,3,4,7,8)</p>	<p>Le contaminazioni degli alimenti Tracciabilità e rintracciabilità Le frodi alimentari</p> <p>Gli enti di controllo italiani Autorità europea per la sicurezza alimentare</p>	<p>Individuare i pericoli di contaminazione nelle filiere alimentari</p> <p>Conoscere le frodi alimentari Conoscere gli Enti di controllo</p>
---	---	---

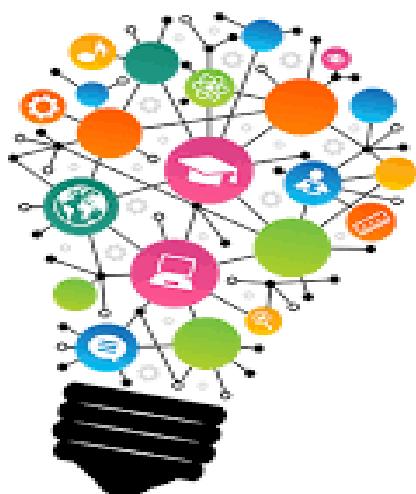
<p>UDA - La sana alimentazione</p>		
<p>Digestione e Assorbimento (1,3,4)</p> <p>Metabolismo e salute (1,3,4)</p>	<p>Apparato digerente</p> <p>Digestione e assorbimento dei nutrienti</p> <p><i>Approfondimenti:</i> la fame e la sazietà</p> <p>Bilancio energetico e metabolismo</p> <p>Composizione corporea e misure antropometriche</p> <p>Raccomandazioni nutrizionali</p> <p>Fabbisogno di nutrienti LARN, Linee Guida e dietologia per età</p> <p>Dieta Mediterranea (DM), porzionistandard e Piramide Alimentare</p>	<p>Descrivere le principali caratteristiche di un'alimentazione equilibrata</p> <p>Comprendere l'importanza di un'alimentazione corretta</p> <p>Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p>

I prerequisiti di chimica (1,4)	<p>La materia, atomi, elementi e composti</p> <p>Legami chimici, molecole e formule chimiche</p> <p>Composizione degli alimenti</p> <p>Classificazione dei nutrienti</p> <p>Riconoscere le strutture chimiche delle molecole e i legami chimici che le caratterizzano e associare la nomenclatura di riferimento</p>
--	--

UDA - Qualità degli alimenti e sicurezza alimentare	
Cottura (1,3,4)	<p>Cenni a storia degli alimenti e della cottura</p> <p>La trasmissione del calore</p> <p>Effetti sul profilo nutritivo e sensoriale degli alimenti</p> <p>Materiali e tecniche di cottura</p> <p>Conoscere i metodi di cottura tradizionali e innovativi</p>
Qualità degli alimenti (1,3,4)	<p>Concetto di qualità</p> <p>Analisi organolettico-sensoriale</p>

UDA approvate dal Consiglio di Classe in data: 11/10/2024

Uda 1: Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP e l'elaborazione del Piano di Autocontrollo 22 h + 4	UDA PCTO: "I Presidi Slow Food della Regione Campania" 50 h
Uda 2: Valorizzare chi siamo attraverso i colori della nostra terra: Marchi di Qualità e Made in Italy 79 h	
Uda 3: Le esigenze della clientela: stesura ed elaborazione di un menu speciale con lavoro multimediale 79 h	



Unità di Apprendimento (UdA)

- **Progettazione**
- **Costruzione**
- **Valutazione**

Metodi:

- **Modalità asincrona** (trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante)
- Registro elettronico Argo Scuola Next
- Registro elettronico Argo Did Up
- Videolezioni
- Audio-lezioni
- Gruppo WhatsApp di classe
- Piattaforma Google Classroom
- Piattaforme collegate con i libri di testo;
- Restituzione elaborati corretti

Progettualità Integrata:

Extracurriculare: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate

Educazione Civica: Sviluppo Sostenibile e Cittadinanza Digitale (3 h)

Modulo Orientamento di 30 h: Vedi integrazione programmazione di classe

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE**

- **Competenza alfabetica funzionale**
- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**
- **Competenza in materia di cittadinanza**
- **Competenza imprenditoriale**
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**

**** Raccomandazione del Consiglio dell' Unione Europea del 22/05/2018**

Antonio Rosario La Marca



6

Battipaglia, 06/06/2025