



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](http://www.ipsiaferrari.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it)

### **Programma svolto**

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

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo: IPSEOA
Professionale	Enogastronomico

Classe:	V A ASA (ex Accoglienza Turistica)
---------	------------------------------------

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

Docente:	La Marca Antonio Rosario – Buonocore Rossella
----------	---

Libro di testo:	ALIMENTI, TURISMO E AMBIENTE 3ED. - VOL. B PER IL QUINTO ANNO (LDM) - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE PER I SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA
-----------------	---



UDA e Competenze	Conoscenze
<b>Cultura dell'alimentazione (4, 6, 7)</b>	Alimentazione cultura e religione Conoscere le prescrizioni religiose per il cibo Significato allegorico dei cibiStoria dell'alimentazione
<b>Alimenti innovativi (1, 4, 5)</b>  <b>Sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro (2, 3)</b>	Etichettatura alimentare europea -Reg UE 1169/2011 - Informazioni nutrizionali Conoscere le indicazioni obbligatorie e supplementari delle etichette I nuovi prodotti alimentari Alimenti FSG, Integratori alimentari, alimenti funzionali, Conoscere il concetto di nuovo alimento e di alimento salutistico Novel food Gli OGM Conoscere alcuni dei nuovi alimenti autorizzati e le caratteristiche generali dei prodotti OGM La contaminazione biologica, chimica, fisica degli alimenti Conoscere i principali agenti di alterazione e

2

	contaminazione degli alimenti Le malattie trasmesse agli alimenti da microrganismi patogeni (MTA) Conoscere le principali MTA Normativa igienico-sanitaria e HACCP Conoscere il concetto del sistema HACCP e le principali procedure di autocontrollo in ambito ristorativo Sicurezza sul lavoro e degli ingredienti alimentari
<b>L'alimentazione in situazioni</b>	L'alimentazione nelle diverse fasi Conoscere le assunzioni dei

<p><b>fisiologiche</b></p> <p><b>(4, 6)</b></p>	<p>della vita</p> <p>Diete e stili alimentari</p> <p>La sostenibilità alimentare</p> <p>Cenni a alimentazione nella ristorazione collettiva</p> <p>Fake news*</p>	<p>principali nutrienti energetici e non energetici in base all'età</p> <p>Conoscere le principali tipologie dietetiche</p> <p>Conoscere le caratteristiche delle differenti tipologie di ristorazione collettiva</p>
<p><b>L'alimentazione in situazioni patologiche</b></p>	<p>L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari (MCV)</p>	<p>Conoscere le principali MCV in termini di prevenzione alimentare</p>

<p><b>(4, 6)</b></p>	<p>L'alimentazione nelle malattie metaboliche (diabete, obesità, gotta, osteoporosi)</p> <p>L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente, le malattie epatiche</p> <p>Il microbioma</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari (Reazioni avverse agli alimenti - RAA) - Celiachia</p> <p>Alimentazione e tumori</p> <p>Disturbi alimentari - DCA (anoressia, bulimia, Binge eating disorder - BED) *</p>	<p>Conoscere le principali malattie metaboliche e dell'apparato digerente</p> <p>Conoscere la fisiologia delle RAA e gli alimenti implicati</p> <p>Conoscere le cause delle malattie tumorali legate alla dieta</p> <p>Conoscere i fattori della diffusione dei DCA</p>
<p><b>Enogastronomia europea e extraeuropea, itinerari</b></p>	<p>Aspetti geografici, storici, culturali e itinerari enogastronomici delle nazioni europee e extraeuropee</p>	<p>Riconoscere come gli aspetti geografici e storici</p>

(1, 5, 7, 8, 9, 11)	<p>influenzano l'enogastronomia</p> <p>Le principali eccellenze europee e mondiali</p> <p>Conoscere le principali specialità enogastronomiche della cucina europea e mondiale</p>
---------------------	---

<p><b>Ambiente, turismo sostenibile e valorizzazione del Made in Italy</b></p> <p>(2, 7, 8)</p>	<p>La filiera agroalimentare</p> <p>Le certificazioni di qualità</p> <p>Il Made in Italy</p> <p>Turismo enogastronomico sostenibile</p> <p>Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile</p> <p>Conoscere i principali aspetti della qualità della filiera agroalimentare e della sostenibilità</p>
---	---

UDA approvate dal Consiglio di Classe in data: 17/10/2024

<p><i>Classi V</i>  <b>“Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” ASA</b></p>	<p><i>Classi V</i>  <b>“Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” ASA</b>  <b>- PCTO</b></p>
<p><b>ITALIA: Scoprire, valorizzare, promuovere e tutelare i tesori del “BEL PAESE”</b></p>	<p><b>IL PERCORSO PCTO: ESPERIENZA DI CRESCITA PERSONALE E PROFESSIONALE PER LO STUDENTE</b></p>
<p><b>ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL PRODOTTO TURISTICO DEI TERRITORI</b></p>	
<p><b>Il processo comunicativo nel marketing turistico integrato quale strumento di sviluppo turistico di un territorio</b></p>	



## 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

5

### 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*

A handwritten signature in black ink, reading "Antonio Rosario La Marca". The signature is written in a cursive style with a large initial 'A' and 'M'.

*Battipaglia, 06/06/2025*

