

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

CLASSE III SEZ. T

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

a.s. 2024-2025

UDA N° 1: Il territorio, tradizione e risorse.

Focus Ed. Civica: Il turismo, lo sviluppo economico e la salvaguardia del territorio.

CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI IN FUNZIONE DELL'APPORTO NUTRIZIONALE:

- I principi nutritivi (PN; distinzione tra nutrienti energetici e non energetici)
- I cinque gruppi alimentari
- Le linee guida per una sana e corretta alimentazione (SINU, CRA-Nut, LARN)

LA QUALITA' ALIMENTARE

- La qualità totale (chimica, microbiologica, nutrizionale, merceologica, di origine, legale, ambientale, etica, organolettica)
- I marchi di qualità (DOP, IGP, STG, Slow Food)
- Frodi alimentari
- Analisi sensoriale
- Tracciabilità e rintracciabilità
- Etichettatura.

ESERCITAZIONE

Realizzare un elaborato digitale sui Marchi di Qualità inserendo prodotti tipici siciliani.

UDA N° 2: Le risorse territoriali come opportunità di sviluppo economico e di crescita personale e professionale.

Focus Ed. Civica: Iniziativa pubblica e privata per la crescita economica e culturale del territorio.

LA CARNE E I SALUMI

- i tessuti della carne
- la macellazione
- le frattaglie
- classificazione della carne
- caratteristiche nutrizionali della carne
- cottura e conservazione
- i prodotti di salumeria

ESERCITAZIONE

Realizzazione in formato digitale di un percorso enogastronomico su un piatto ad alto contenuto proteico (carne e derivati) tipici del territorio.

UDA N° 3: Hospitality and customer service.

Focus Ed. Civica: Il digitale, strumento per ottimizzare tempi, servizi e risorse.

IL VINO

- Aspetti essenziali del processo produttivo
- Caratteristiche sensoriali
- Principali vini del territorio
- Principali marchi di qualità

ESERCITAZIONE

Realizzazione di un elaborato multimediale secondo le seguenti istruzioni operative fornite:

- Recupero di informazioni sulle “Strade del vino” attraverso una ricerca in internet.
- Scelta di una strada del vino di una regione.
- Descrizione di: territorio, vitigno o vitigni caratteristici, cantine significative che offrono possibilità di visita e degustazione.
- Descrizione delle fasi della produzione del vino fino all'imbottigliamento.
- Individuazione di altri prodotti di qualità oltre al vino, le promozioni turistiche che vengono attuate; feste particolari legate alla cultura ed alla tradizione.
- Considerazioni sui punti più importanti che possono favorire il turismo enogastronomico.

UDA N° 4: Hospitality and customer care.

Focus Ed. Civica: L'offerta turistica ed enogastronomica eco-sostenibile.

L' OLIO D' OLIVA

- Principali caratteristiche nutrizionali
- Principali caratteristiche merceologiche
- Proprietà nutraceutiche

CEREALI

- Principali caratteristiche nutrizionali
- Composizione della cariosside
- Peculiarità dei grani antichi.

ESERCITAZIONI

Realizzazione di un prodotto digitale su un percorso che consideri la “Strada dell’olio”

- Notizie storiche e geografiche dell'olio d'oliva

- Informazioni su almeno 4 oli d'oliva extravergine italiani DOP indicandone il territorio di provenienza.
- Tipo di cultivar delle olive utilizzate e della struttura e caratteristiche delle olive.
- Fasi produttive dalle fasi di raccolta all' imbottigliamento nonché l' etichettatura.
- Proprietà nutritive, caloriche e nutraceutiche.
- percorso turistico enogastronomico: strada dell'olio e/o museo dell'olio, precisando, se c'è una relazione con le aree UNESCO e le strade del vino.
- Piatto regionale che valorizza l'impiego dell'olio d'oliva del territorio.

Realizzazione di un prodotto digitale su un percorso enogastronomico sui Grani antichi caratteristici del territorio

- Caratteristiche generali (nutrizionali e caloriche) dei cereali.
- Informazioni generali sui Grani Antichi.
- Aspetti storici e geografici.
- Metodo di coltivazione, conservazione ed i prodotti derivati.
- Informazioni sui prodotti da forno tipici regionali di marchi di qualità associandoli ad un percorso enogastronomico (luogo di provenienza e ed altri aspetti della tradizione).
- Fasi produttive e caratteristiche merceologiche.
- Abbinamento di ciascun prodotto a un companatico (salumi, formaggi o altro), con un abbinamento di un vino.

Erice, 30/05/2025

La docente