

PROFESSIONE DOCENTE

MATERIALI E STRUMENTI PER L'INSEGNANTE

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LUCA LA FAUCI



- INSEGNARE NEL NUOVO ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO
- STRUTTURA E CARATTERISTICHE DELL'OPERA
- UDA E PERSONALIZZAZIONE
- VERIFICHE FILA A – FILA B – EASY TEST
- SOLUZIONI DEGLI ESERCIZI DEL VOLUME

ISBN 978-88-231-0699-4

© 2020 Rizzoli Education Spa – Milano
Tutti i diritti riservati

Ristampe

2020	2021	2022	2023
0 1	2 3	4 5	6 7

Stampato presso: Rotomail Italia S.p.A., Vignate (MI)

Redazione: Giovannella Montagni

Adattamento grafico, elaborazione digitale testo e immagini e impaginazione: Studio Mizar, Bergamo

Progetto grafico copertina: Studio Mizar, Bergamo

I diritti di traduzione e riproduzione, totali o parziali anche ad uso interno e didattico con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.

Le fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% di ciascun volume/fascicolo di periodico dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto dall'art. 68, commi 4 e 5, della legge 22 aprile 1941 n. 633.

Le riproduzioni effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale possono essere effettuate a seguito di specifica autorizzazione rilasciata da CLEARedi, Corso di Porta Romana 108, 20122 Milano, e-mail autorizzazioni@clearedi.org

La realizzazione di un libro presenta aspetti complessi e richiede particolare attenzione nei controlli: per questo è molto difficile evitare completamente errori e imprecisioni.

L'Editore ringrazia sin da ora chi vorrà segnalarli alle redazioni. Per segnalazioni o suggerimenti relativi al presente volume scrivere a: supporto@rizzolieducation.it

L'Editore è a disposizione degli aventi diritto con i quali non gli è stato possibile comunicare per eventuali involontarie omissioni o inesattezze nella citazione delle fonti dei brani o delle illustrazioni riprodotte nel volume.

L'Editore si scusa per i possibili errori di attribuzione e dichiara la propria disponibilità a regolarizzare.

I nostri testi sono disponibili in formato accessibile e possono essere richiesti a: Biblioteca per i Ciechi Regina Margherita di Monza (<http://www.bibliotecaciechi.it>) o Biblioteca digitale dell'Associazione Italiana Dislessia "Giacomo Venuti" (<http://www.libroaid.it>).

Le immagini utilizzate in questo libro non vanno interpretate come una scelta in merito da parte dell'Editore, né come invito all'acquisto di prodotti. Le illustrazioni o riproduzioni sono state riportate a scopo esclusivamente didattico.

Nomi e marchi citati nel testo sono generalmente depositati o registrati dalle rispettive case produttrici.

Il processo di progettazione, sviluppo, produzione e distribuzione dei testi scolastici dell'Editore è certificato UNI EN ISO 9001.

L'Editore è presente su Internet all'indirizzo: <http://www.rizzolieducation.it>

PRESENTAZIONE

La presente **guida “Professione docente - Materiali e strumenti per l’insegnante”** consiste in uno strumento operativo orientato a semplificare, coerentemente con quanto previsto dalla **revisione dei percorsi dell’istruzione professionale** definiti dal **D.L.13/04/2017, N. 61**, l’attività del Docente in termini di:

- realizzazione, correzione e valutazione delle verifiche in classe;
- realizzazione e correzione di esercizi con metodologia CLIL;
- programmazione didattica;
- progettazione delle Uda.

Le **69 verifiche pronte** presentate nella presente guida sono prove semi-strutturate presentate in due versioni distinte contrassegnate come **“Fila A”** e **“Fila B”** oltre a una terza versione, realizzata per favorire la verifica del livello di preparazione di studenti BES, DSA e NAI (Neoarrivati in Italia), contraddistinta dalla dicitura **“Easy test”**.

Le prove sono corredate da **griglie di correzione/attribuzione voto** per il docente e di **fac-simili già svolti** (in versione digitale HUB).

La guida comprende anche **le griglie di correzione di tutti gli esercizi proposti nel volume**.

Per facilitare la personalizzazione delle verifiche da parte del docente, il volume è corredato di un **archivio digitale delle verifiche** dove sono riportati, in **formato elettronico** modificabile, tutti gli **esercizi** del volume e della guida.

Un valido aiuto in termini di **programmazione dell’attività didattica** per il terzo anno trova concretezza nei paragrafi dedicati alle seguenti tematiche:

- **Programmazione disciplinare guidata “Scienza e cultura dell’alimentazione” – Classi terze;**
- **Corrispondenza tra nuove Linee Guida ministeriali e Volume;**
- **Spunti operativi per una programmazione coerente con le nuove Linee Guida.**

Un valido aiuto in termini di **progettazione delle Uda** per il terzo anno, infine, trova concretezza nei paragrafi dedicati alle seguenti tematiche:

- **Uda: il contesto del nuovo assetto didattico previsto dalla riforma;**
- **Le indicazioni operative proposte dal MIUR: l’Uda dal punto di vista del docente e dal punto di vista dello studente;**
- **Format di riferimento dell’Uda completa di format di rubrica di valutazione e di scheda di auto-valutazione Uda per gli studenti;**
- **Spunti operativi per la realizzazione di Uda centrate su conoscenze di Scienza e Cultura dell’Alimentazione.**

Buon lavoro!

L’autore Prof. Luca La Fauci

1	Indicazioni metodologiche e didattiche	
	Presentazione del corso <i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	8
	Hub la scuola digitale	11
	Guida ai contenuti digitali integrativi di <i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	23
2	Le parole d'ordine della progettazione didattica	
	Programmazione disciplinare guidata a <i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i> – classe terza	28
	Corrispondenza tra nuove Linee guida ministeriali e volume	29
	Spunti operativi per una programmazione coerente con le nuove Linee guida	33
3	UdA: spunti per la programmazione e la realizzazione	
	L'UdA dal punto di vista dello studente	45
	Le indicazioni operative proposte dal MIUR	45
	La valutazione degli apprendimenti	47
	La consegna per gli studenti	48
	Format di riferimento di "scheda di consegna UdA per gli studenti"	49
	Scheda di autovalutazione UdA per gli studenti	50
	Spunti operativi per la realizzazione di UdA centrate su conoscenze di <i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	51
	Scheda sinottica degli spunti operativi per le uda presenti nel volume	51
4	Il progetto formativo individuale (PFI)	53
5	Verifiche	
	Fila A – Fila B – Easy test – Chiavi di correzione	
	Nucleo tematico 1	
	Capitolo 1	58
	Capitolo 2	63
	Capitolo 3	68
	Nucleo tematico 2	
	Capitolo 1	73
	Capitolo 2	78
	Capitolo 3	83
	Capitolo 4	88
	Nucleo tematico 3	
	Capitolo 1	93
	Capitolo 2	98
	Nucleo tematico 4	
	Capitolo 1	103
	Capitolo 2	108
	Capitolo 3	113

Nucleo tematico 5	
Capitolo 1	118
Capitolo 2	123
Capitolo 3	128
Nucleo tematico 6	
Capitolo 1	133
Capitolo 2	138
Nucleo tematico 7	
Capitolo 1	143
Capitolo 2	148
Nucleo tematico 8	
Capitolo 1	153
Capitolo 2	158
Capitolo 3	163
Capitolo 4	168
Verifiche in modalità CLIL	173

Indicazioni metodologiche e didattiche

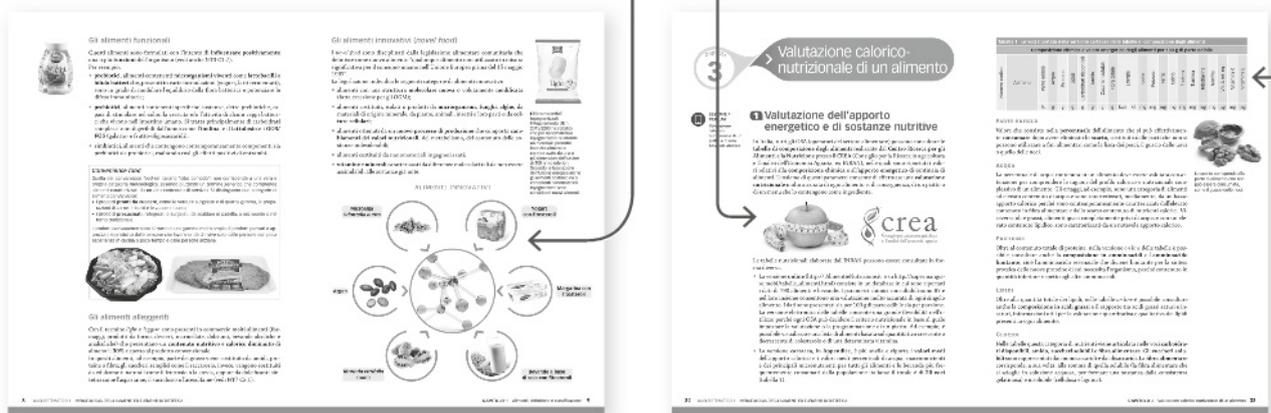
- Presentazione del corso
Scienza e cultura dell'alimentazione
- HUB la scuola digitale
- Guida ai contenuti digitali integrativi
di *Scienza e cultura dell'alimentazione*

PRESENTAZIONE DEL CORSO SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Presentazione del corso *Scienza e cultura dell'alimentazione*
Indicazioni metodologiche e didattiche

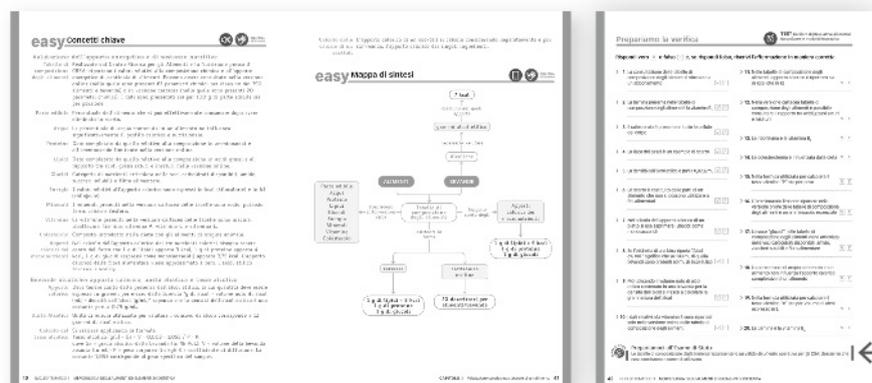
Il volume *Scienza e cultura dell'alimentazione* si articola in 8 Nuclei tematici a loro volta suddivisi in 23 capitoli in tutto, è stato progettato per essere completo ma accessibile, strutturato per competenze ma anche per un apprendimento controllato delle conoscenze di base.

Il testo è organizzato in diversi percorsi didattici e basato sull'impatto visivo, infatti ne costituiscono parte integrante **diagrammi, schemi, immagini e tabelle**.



Alla fine di ogni capitolo nelle pagine con la banda di colore arancio sono proposti:

- **easy concetti chiave:** la sintesi corredata da un file audio
- **easy mappa di sintesi**
- **prepariamo la verifica:** le verifiche delle conoscenze
- **un esercizio di preparazione all'esame di stato**



Percorso per **competenze**

Questo percorso è studiato per avvicinare la materia **Scienza e cultura dell'alimentazione** alla vita quotidiana, sviluppando **competenze disciplinari, digitali** e di **cittadinanza**, e ha come obiettivo finale le competenze professionali.

Il percorso parte dalle domande di fine paragrafo che "guidano" il testo, offrendo la possibilità di preparare con calma e costanza alla verifica delle competenze.

A fine di ogni Nucleo tematico sono proposte le **verifiche delle competenze**

I **compiti di realtà**, spesso da realizzare in gruppo, completano il percorso per sviluppare un metodo di studio e le competenze trasversali.

Alla fine di ogni Nucleo tematico viene introdotto un **Laboratorio di compresenza**, che presenta "piccoli" esperimenti, che si possono realizzare in compresenza; nei quali si utilizzano metodologie **di tipo induttivo**.



Verso le competenze

Indicatore	Valore	Indicatore	Valore
Competenza 1	100%	Competenza 2	100%
Competenza 3	100%	Competenza 4	100%
Competenza 5	100%	Competenza 6	100%
Competenza 7	100%	Competenza 8	100%
Competenza 9	100%	Competenza 10	100%



MATERIALI DIGITALI INTEGRATIVI PRESENTI SU:

HUB LIBRO YOUNG E HUB KIT

- Approfondimenti multimediali
- 40 Lezioni in PowerPoint proiettabili con LIM
- Audio delle sintesi di fine capitolo
- Mappe concettuali in formato aperto e modificabile di fine capitolo
- Verifiche interattive di fine capitolo

1
Indicazioni metodologiche e didattiche
 Presentazione del corso **Scienza e cultura dell'alimentazione**

hub

LA SCUOLA DIGITALE

- pag. 12** *“Dove posso visualizzare il mio libro digitale e utilizzare gli strumenti per una didattica integrata con il digitale?”*
HUB Scuola: la piattaforma per la didattica digitale
- pag. 13** *“Qual è il primo passo da fare per poter utilizzare i prodotti digitali?”*
Registrarsi su HUB Scuola
- pag. 14** *“Come posso richiedere i saggi digitali e attivare risorse speciali per il docente?”*
HUB Scuola: le risorse per il docente
- pag. 17** *“Quale procedura deve seguire lo studente per attivare i libri digitali?”*
HUB Scuola: le risorse per lo studente
- pag. 19** *“Posso utilizzare i libri digitali anche offline?”*
La tua App
- pag. 21** *“Posso prendere appunti sul libro e condividerli con la classe?”*
HUB Young è personalizzabile
- pag. 21** *“Insegno a studenti con difficoltà di apprendimento; ci sono strumenti che mi possono aiutare?”*
HUB Young è accessibile

LINK UTILI

La piattaforma per la didattica digitale --> hubscuola.it
Il sito web con le novità editoriali -----> rizzolieducation.it
L'assistenza per tutti -----> assistenza.hubscuola.it

hub SCUOLA



HUB Scuola è l'ambiente per la didattica digitale dedicato a docenti, studenti e famiglie: lo spazio in cui i contenuti digitali per la didattica arricchiscono l'offerta del libro di testo. Sulla piattaforma trovano spazio i libri in versione digitale, i contenuti digitali integrati nel libro, i portali disciplinari con risorse per la creazione di percorsi didattici originali, ma non solo.

La piattaforma è pensata per affiancare il docente in tutte le fasi del suo lavoro: la creazione di una **classe virtuale** è utile per facilitare l'organizzazione dell'attività in classe, la creazione di **verifiche personalizzate** e la **condivisione di materiali speciali o di approfondimento** per ciascuno studente permettono al docente di **monitorare i progressi degli studenti e di lavorare nell'ottica di una didattica personalizzata**.

HUB Scuola contiene un archivio virtuale completo e condivisibile, oltre a contenuti interdisciplinari certificati (video, audio, mediagallery, mappe concettuali, verifiche interattive e autocorrettive). La piattaforma è inoltre ricca di strumenti studiati per favorire una didattica inclusiva e per costruire percorsi disciplinari personalizzati.



Dalla piattaforma si accede a HUB Young: il libro digitale per studiare online e offline. Ricco di risorse integrate, HUB Young favorisce un apprendimento personalizzato perché facilita l'inclusione e potenzia i risultati individuali.

Lo studente può attivarlo tramite PIN e trovarlo tra i propri libri in HUB Scuola; il docente può richiederne la copia saggio digitale gratuita e ritrovarlo sempre su HUB Scuola tra i libri attivati.



I contenuti digitali integrativi del libro di testo sono raccolti nell'**HUB Kit** del libro digitale. In HUB Kit trovano spazio le risorse digitali: audio, video, esercizi interattivi, materiali aggiuntivi e contenuti scaricabili, mappe concettuali, laboratori digitali e gallerie d'immagini.



HUB Smart è la nuova App che permette di guardare i video e ascoltare gli audio del libro di testo, consente inoltre allo studente di allenarsi con i Test direttamente dallo smartphone e dal tablet senza necessità di registrazione.



HUB Test è la piattaforma per docenti e studenti per creare verifiche e mettersi alla prova. Contiene un ricco database di quesiti disponibili ed è utilissima per gli studenti che possono allenarsi nelle varie materie e tenere traccia dei propri progressi. I Test sono autocorrettivi e sono restituiti dal sistema con feedback.



HUB INVALSI è l'ambiente in cui lo studente può prepararsi alle prove ufficiali: è creato per avvicinare l'alunno all'interfaccia della piattaforma INVALSI e gli consente di svolgere le prove in modalità Computer Based.



HUB Campus è lo spazio dedicato al docente, ricco di risorse per la didattica e l'aggiornamento. Un ambiente dove trovare tutto quello che serve per la didattica integrata con il digitale: contenuti puntuali, progetti e aggiornamenti, risorse e servizi sempre disponibili.

NOVITÀ

NOVITÀ



YouTube

HUB Scuola mette a disposizione i video dell'intera produzione editoriale. Oltre **1600 video originali con contenuti** d'autore, raggruppati in più di **40 playlist disciplinari** a disposizione di tutti e **senza necessità di registrazione**.

Per accedere al mondo di HUB Scuola è fondamentale effettuare la registrazione su hubscuola.it

La registrazione su HUB Scuola è semplice e veloce: basta cliccare su *Registrati*, scegliere un account e compilare il form di iscrizione; verrà chiesto di inserire un indirizzo email e una password personali.

Si riceverà una email di conferma, necessaria per poter completare la registrazione. Dopo averla aperta occorre cliccare sul link inserito nel testo per confermare la registrazione.

Il passo successivo è fare il login con la propria email e password nell'apposita maschera di accesso dalla homepage del sito.

Se si è già in possesso delle credenziali di accesso di Rizzoli Education, basta collegarsi al sito hubscuola.it e inserire lo stesso indirizzo email e la password usati per effettuare il login su rizzolieducation.it

HUB SCUOLA: LE RISORSE PER IL DOCENTE



1. Il primo passo per conoscere l'offerta per il docente è qualificarsi

Per accedere ai servizi dedicati ai docenti è necessario avere un profilo **docente qualificato**.

Se hai già un profilo docente su **rizzolieducation.it** nessun problema, sarai riconosciuto immediatamente come docente anche su **hubscuola.it**.

Se sei un nuovo utente, registrati con il tuo indirizzo di posta preferito e aspetta di essere qualificato dal tuo agente di zona (trovi il suo contatto su rizzolieducation.it).

Se preferisci puoi "**autoqualificarti**" tramite il tuo indirizzo nome.cognome@istruzione.it: a questo punto nel tuo profilo apparirà lo stato "**docente**".

2. Puoi richiedere i saggi digitali dei libri utili per la tua professione

Come prima cosa vai sul sito **rizzolieducation.it** ed effettua il login con email e password scelti in fase di registrazione.

A questo punto, cerca il libro che desideri attraverso la maschera di ricerca, accedi alla scheda opera del volume e clicca sul pulsante di richiesta saggio digitale.

Nella finestra che si apre, seleziona i volumi dei quali richiedi la copia digitale e aggiungili ai tuoi saggi.

Il tuo agente di zona prenderà in carico la richiesta e tu riceverai – non appena possibile – una mail con la notifica di attivazione dei saggi che potrai visualizzare su HUB Scuola.

La **versione saggio** avrà i contenuti digitali integrativi solo di un capitolo demo. Quando la **versione definitiva** del libro digitale verrà pubblicata, di norma nel mese di settembre, potrai vedere i contenuti digitali completi, sia quelli dedicati allo studente sia i materiali riservati a te e specifici per la didattica, la verifica e la programmazione. Un sistema di notifiche ti aggiornerà sul rilascio di nuovi contenuti.

Come docente qualificato, oltre al libro digitale e ai contenuti integrativi, trovi anche **le risorse docente a te dedicate**: tanti contenuti digitali che l'editore ha predisposto appositamente per **agevolare la didattica**, tra cui verifiche personalizzabili, tavole di programmazione, lezioni LIM e molto altro. **I materiali sono in formato modificabile, comodi da personalizzare e stampare.**

GUIDA PER IL DOCENTE

Il docente che richiede il saggio digitale di una Novità riceverà in automatico anche il saggio della **Guida docente**: lo ritroverà tra i contenuti digitali per il docente del libro di testo. La Guida non sarà più un saggio digitale separato.

La Guida è in formato PDF scaricabile e stampabile.



3. Con HUB Test puoi creare una verifica e assegnarla alla classe

HUB Test è il nuovo strumento semplice e intuitivo per creare verifiche personalizzate, sulla base delle esigenze della classe. Puoi accedere a HUB Test dal Menù di HUB Scuola.

Con HUB Test puoi decidere in autonomia se:

- utilizzare un Test tra le moltissime verifiche già pronte;

- creare Test da zero realizzando quesiti di varia tipologia: risposta multipla, vero/falso, completamento, trova l'errore, raggruppamento e risposta aperta;
- utilizzare singoli quesiti per verifiche personalizzate.

La piattaforma genera in automatico le verifiche, con la possibilità di chiedere fino a tre file differenti.

La verifica è pronta per essere stampata e consegnata agli studenti, oppure assegnata tramite la Classe virtuale. Le verifiche create resteranno sempre a disposizione nel tuo Archivio.

HUB Test è una risorsa utilissima anche per l'allenamento degli studenti: al termine dello svolgimento del Test, infatti, il sistema restituisce la prova corretta e viene generato un feedback; in caso di risposta errata lo studente troverà il suggerimento per risolvere correttamente il quesito.



4. HUB INVALSI

L'ambiente in cui lo studente può prepararsi alle prove ufficiali: è creato per avvicinare l'alunno all'interfaccia della piattaforma INVALSI e gli consente di svolgere le prove in modalità Computer Based.

Su HUB Scuola sono a disposizione esercitazioni in italiano, matematica e inglese come previsto dalla normativa INVALSI.

5. Crea la tua Classe virtuale

La **Classe virtuale** è lo strumento fondamentale per la didattica collaborativa: l'ambiente che permette di suddividere gli studenti in gruppi di studio e assegnare prove di verifica.

Per creare una Classe virtuale, come prima cosa vai su **hubscuola.it** ed effettua il login con email e password scelti in fase di registrazione.

Dal Menù, accedi alla sezione Classi e clicca su "Aggiungi classe".

Crea una classe privata o pubblica: se **privata**, resterà visibile solo a te, o a chi è in possesso del codice di accesso; se **pubblica**, sarà visibile anche ai tuoi colleghi di scuola, che potranno accedere senza ricrearla. Dai un nome alla tua classe.

Se la tua classe è già stata creata da un collega, cerca nella maschera di ricerca e clicca su "Partecipa".

Grazie alla Classe virtuale, il docente può condividere con la classe le risorse e le verifiche create con HUB Test; può inoltre assegnare le Lesson plan per costruire lezioni personalizzate da assegnare a tutta la classe o a singoli studenti. La programmazione, l'apprendimento e la pianificazione dei tempi di studio diventano così sempre più personalizzati per ciascuno studente.

HUB CAMPUS: IL LUOGO DELL'ISPIRAZIONE PER IL DOCENTE, PER PROGETTARE UNA DIDATTICA DIGITALMENTE AUMENTATA

campus.hubscuola.it



HUB Campus è l'ambiente in cui il docente può trovare spunti pedagogici e di contenuto disciplinare sempre originali per programmare la didattica del futuro e per motivare gli studenti.

Nuovi portali disciplinari con le migliori risorse digitali di HUB Scuola: materiali coinvolgenti e utili per programmare le lezioni e preparare ad affrontare gli esami; strumenti e metodi per una didattica digitalmente aumentata; strategie metacognitive per favorire una didattica sempre più inclusiva e per educare alla cittadinanza digitale.

L'accesso ai Campus è libero. I contenuti sono immediatamente e comodamente a disposizione e facilmente condivisibili sui principali social. Sono raggiungibili dalla homepage di HUB Scuola, dal Menù laterale di HUB Scuola, dal sito Rizzoli Education e direttamente dai motori di ricerca su Internet.

Il percorso di navigazione dei Campus è funzionale. I materiali sono organizzati con un sistema di ricerca semantica e di taggatura per argomento, per materia e per tipo di media. Inoltre, saranno arricchiti da indispensabili suggerimenti per la ricerca di contenuti correlati.

I Campus si arricchiranno costantemente di spunti e strumenti didattici certificati, suddivisi per segmento scolastico secondo un ricco piano editoriale: materiali curriculari tradizionali, originali e coinvolgenti anche per gli studenti, utili per programmare le attività didattiche.

Quali sono i Campus a disposizione?

- Campus Primaria
- Campus delle Discipline umanistiche per la scuola secondaria di primo e secondo grado
- Campus delle Discipline scientifiche per la scuola secondaria di primo e secondo grado
- Campus delle Lingue straniere per la scuola secondaria di primo e secondo grado
- Campus delle Discipline economico-giuridiche per la scuola secondaria di secondo grado

CANALE YOUTUBE DI HUB SCUOLA. LA DIDATTICA DIGITALMENTE AUMENTATA DI HUB SCUOLA ARRIVA ANCHE SU YOUTUBE!

youtube.com/c/hubscuola



HUB Scuola mette a disposizione i video dell'intera produzione editoriale.

I video sono pensati per rispondere alle esigenze dei docenti, che disporranno così di strumenti per insegnare anche in modo più dinamico e potranno modulare i percorsi didattici sulla base dell'interesse della classe, trasmettendo ancora di più la passione per il sapere e la conoscenza.

Gli studenti potranno disporre di un'ulteriore risorsa per studiare e ripassare in autonomia attraverso un sistema di comunicazione più vicino al loro mondo.

HUB SCUOLA: LE RISORSE PER LO STUDENTE



1. Lo studente può attivare i prodotti digitali: HUB Young

Come prima cosa lo studente deve accedere a **hubscuola.it** ed effettuare il login con email e password scelti in fase di registrazione. Cliccando sul pulsante "Attiva Libro" nella homepage di HUB Scuola si aprirà la schermata corrispondente che permette di cercare il libro da attivare.

Lo studente dovrà inserire il titolo del libro o il codice ISBN nella buca di ricerca e trovare il libro desiderato, poi potrà passare all'attivazione.

In particolare: se lo studente ha acquistato la copia cartacea deve inserire nella maschera di attivazione tutte le cifre del **PIN DI ATTIVAZIONE** stampato sulla seconda pagina della copertina del suo volume. Dopo aver inserito il PIN, troverà il libro digitale e HUB Kit comodamente raggiungibili dalla libreria di **HUB Scuola**.

COME ATTIVARE E SCARICARE HUB YOUNG

- ▶ Collegati al sito www.hubscuola.it
- ▶ Registrati oppure, se sei già registrato, effettua il login
- ▶ Clicca sul pulsante "Attiva Libro" nella tua Homepage
- ▶ Inserisci il Pin di attivazione che trovi stampato nell'apposito spazio qui accanto

Puoi consultare il tuo libro digitale anche in versione offline scaricandolo per intero o in singoli capitoli sul tuo dispositivo, seguendo questa semplice procedura:

- ▶ Scarica la app gratuita che trovi sul sito hubscuola.it o sui principali store
- ▶ Effettua il login con Email e Password scelte all'atto della registrazione su hubscuola.it
- ▶ Nella libreria è possibile ritrovare i libri attivi

Se hai bisogno di aiuto collegati a <https://assistenza.hubscuola.it> e segui le istruzioni che ti guideranno passo passo all'attivazione del tuo libro digitale.

PIN DI ATTIVAZIONE

Se invece ha acquistato solo la versione digitale dal sito **rizzolieducation.it**, visualizzerà il prodotto direttamente in HUB Scuola: per consultare i libri digitali e i contenuti digitali integrativi, basterà a questo punto cliccare da HUB Scuola sulla copertina del volume per consultare la versione online del libro digitale.



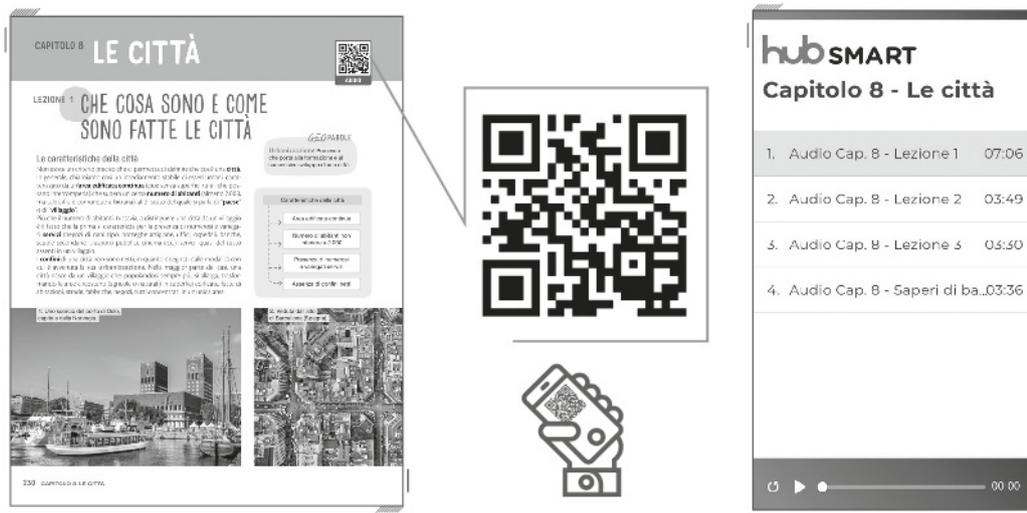
2. HUB Smart: l'App che permette di avere molti contenuti digitali sempre a portata di mano

HUB Smart è la nuova App che permette di fruire dei **video** e degli **audio** direttamente dallo smartphone e dal tablet senza necessità di registrazione. È lo strumento che rende la didattica digitale alla portata di tutti: facile e veloce, permette di ripassare la lezione con le risorse del libro online e di mettersi alla prova con i **Test**.

Per prima cosa è necessario verificare che sulla quarta di copertina del libro di testo ci sia l'icona Hub Smart.

Accedere è semplicissimo; lo studente può:

1. scaricare l'App corrispondente dai principali store online;
2. lanciare HUB Smart e cliccare sullo schermo per attivare la videocamera;
3. inquadrare il QR Code contenuto nelle pagine del libro per fruire direttamente del contenuto multimediale subito disponibile.



Se i contenuti digitali integrativi previsti per il volume sono molti, il QR Code sarà collocato nelle pagine di apertura dell'unità o del capitolo.

Inquadrando questo codice si potrà visualizzare l'elenco completo di tutti i contenuti digitali subito fruibili con lo smartphone, grazie a HUB Smart.

I contenuti visualizzati saranno sempre disponibili nella Cronologia dell'App e potranno essere spostati tra i Preferiti, per essere recuperati in qualsiasi momento.

NOVITÀ

CANALE YOUTUBE DI HUB SCUOLA. LA DIDATTICA DIGITALMENTE AUMENTATA DI HUB SCUOLA ARRIVA ANCHE SU YOUTUBE!

youtube.com/c/hubscuola



HUB Scuola mette a disposizione i video dell'intera produzione editoriale. Oltre **1600 video originali con contenuti d'autore**, raggruppati in più di **40 playlist disciplinari** a disposizione di tutti e **senza necessità di registrazione**.

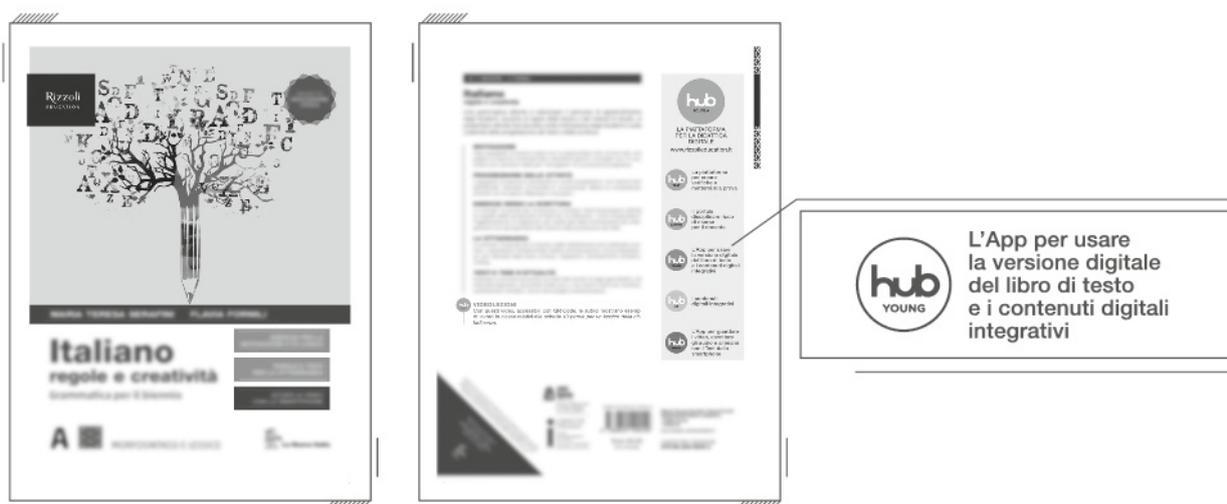
Gli studenti potranno disporre di un'ulteriore risorsa per studiare e ripassare in autonomia attraverso un sistema di comunicazione più vicino al loro mondo.

hub YOUNG

HUB Young è il libro digitale che permette di approfondire i contenuti del testo mediante **risorse digitali** ed esercizi **interattivi e autocorrettivi**. Lo studio sulla versione digitale del testo si arricchisce con una serie di **strumenti personalizzati** e con la possibilità di condividere e commentare i testi con le note per favorire il confronto e stimolare l'interattività tra classe e insegnante. Ove prevista, la **sezione accessibilità** permette di passare a una versione inclusiva del testo in cui è possibile scegliere un font ad alta leggibilità, determinare la distanza dell'interlinea e la grandezza dei caratteri.

LA TUA APP

Per utilizzare il tuo libro digitale **devi scaricare la tua App gratuita**. Per sapere quale App scaricare **guarda quale logo di HUB è presente nella quarta di copertina del tuo libro**.



Il libro digitale, in tutte le sue versioni, è fruibile sia dal web, dal portale HUB Scuola, sia dall'App.

Per accedere alla versione web del libro, e utilizzarlo sempre **online**, fai il login su HUB Scuola e troverai tutti i libri digitali che hai attivato.

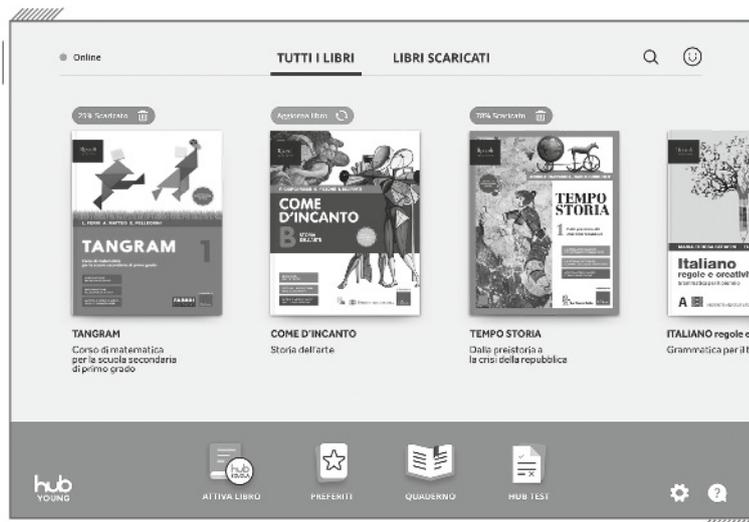
Puoi anche consultare il tuo libro in versione **offline** scaricandolo per intero o in singoli capitoli sul tuo dispositivo.

Per fruire del tuo libro dall'App:

- ▶ **scarica** l'App di lettura che trovi sul sito hubscuola.it o sui principali store online;
- ▶ **installa** l'App;
- ▶ **inserisci email e password** scelte all'atto della registrazione come illustrato nelle pagine precedenti;
- ▶ **nella Libreria ritroverai tutti i libri attivati**, accessibili con un semplice clic sulla copertina.

NAVIGARE IN HUB YOUNG

Dopo aver scaricato l'App di lettura di HUB Young e aver fatto il login, trovi nella **Libreria** tutti i libri che hai attivato: puoi visualizzare sia quelli che hai già scaricato sia quelli ancora da scaricare. Puoi fruire del tuo libro digitale anche in versione offline scaricandolo per intero o in singoli capitoli.



Puoi navigare nelle pagine di HUB Young in vari modi: con l'indice del libro, con le frecce laterali, ma anche con le frecce della tastiera del computer. Puoi anche scegliere se visualizzare il libro a pagina singola o a doppia pagina e ingrandire o rimpicciolire la pagina con la funzione Zoom.

In HUB Young sono presenti numerosi **contenuti digitali integrativi** di corredo al corso, che puoi consultare cliccando sulle icone attive presenti nelle pagine oppure dall'**Indice di HUB Kit**, nel quale è possibile utilizzare un filtro per categorie (video, audio, lezione LIM ecc.).



HUB YOUNG È

► INCLUSIVO

È disponibile una funzione di **lettura del testo** automatica, molto utile per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali: evidenzia una porzione di testo, poi clicca sul pulsante *Leggi la selezione* per attivare l'audio integrale del testo scelto.

► ACCESSIBILE

Ove prevista, la **versione accessibile** è una versione della pagina che contiene testo e alcune immagini significative. In questa versione puoi **ingrandire il corpo** del testo, trasformarlo in **tutto maiuscolo**, cambiare il **carattere** con uno ad **alta leggibilità**, aumentare l'interlinea e la spaziatura tra parole, attivare la lettura del testo. Quando l'accessibilità è presente, il pulsante *Accessibilità* nel Menù degli strumenti risulta attivo: basta fare clic per visualizzare la versione accessibile della pagina.

► INTERATTIVO

Per alcuni titoli della Casa Editrice sono disponibili **Esercizi interattivi in pagina**: quando nella pagina di HUB Young sono presenti esercizi interattivi, vedrai apparire una barra azzurra in testa alla pagina. Al clic vengono evidenziati sul testo gli esercizi attivi, che gli alunni possono svolgere direttamente in pagina con un feedback immediato sulle risposte.

► PERSONALIZZABILE

HUB Young è arricchito da tanti **strumenti di personalizzazione** (tutti accessibili dal Menù degli strumenti) pensati per darti la possibilità di sottolineare, prendere appunti, valorizzare parti specifiche e svolgere le attività didattiche come su un libro di carta. È possibile utilizzare la **funzione di condivisione** che permette di mettere in comune le note sul libro digitale e di raccoglierele nello spazio dedicato alla tua classe virtuale.





1 DISEGNA

Gli **strumenti per il disegno** permettono di personalizzare il libro digitale inserendo forme, frecce, disegni a mano libera ed evidenziazioni, con un'ampia scelta di colori e varie dimensioni del tratto. Tutte le note, i testi in pagina e i ritagli che inserisci nel libro digitale vengono raccolti in automatico nel **Quaderno personale**, uno strumento molto utile per avere una visione d'insieme delle attività svolte nel libro digitale, invece di cercarle scorrendo pagina per pagina. La funzione *Esporta* consente di avere tutti questi materiali anche in formato Word modificabile. Dal quaderno si possono inoltre **gestire le funzionalità delle note**, ovvero vedere a che pagina sono, decidere quali condividere, vedere quali sono già condivise (ed eventualmente interrompere la condivisione) ed eliminarle.



3 NOTA

In HUB Young è possibile inserire sulle pagine delle **note personali**, utili per aggiungere commenti, promemoria, appunti e anche link esterni al web. Nel Menù degli strumenti, fare clic su *Nota*; poi cliccare sulla pagina del libro per aprire il box di scrittura. Una volta salvata, la nota si posiziona come icona sulla pagina. Con possibilità di condivisione.



4 RITAGLIO

Una particolare versione della nota è il **ritaglio**, una comoda funzione che ti permette di fare la cattura schermo di porzioni della pagina e salvarle in un box in cui si può anche aggiungere del testo di commento all'immagine. Nel Menù degli strumenti, fare clic sul pulsante *Ritaglia* e disegnare un rettangolo sulla pagina dell'area che si vuole ritagliare. L'immagine viene salvata automaticamente nel quaderno, con possibilità di condivisione.



2 SCRIVI

Per **inserire il testo** e **prendere appunti** in qualunque punto della pagina; si può decidere il colore, il carattere e la dimensione del testo. Si può spostare il box di testo dove si vuole anche una volta che è stato creato. Nel Menù degli strumenti fare clic su *Scrivi* e poi sulla zona della pagina interessata: appare un box trasparente in pagina nel quale scrivere e una barra strumenti per la formattazione.

5 DIZIONARIO

Ove prevista, la funzione **Dizionario di lingua** permette di trovare la traduzione in italiano delle parole dall'inglese, francese, tedesco, latino e greco.

6 PREFERITO

Con la funzione *Preferito* puoi mettere un **segnalibro** sulle pagine desiderate: vai alla pagina che vuoi contrassegnare e clicca sull'icona a forma di stella. Tutte le pagine con questa marcatura vengono raccolte nel Menù in alto, sempre sotto l'icona a forma di stella.

GUIDA AI CONTENUTI DIGITALI INTEGRATIVI

Per questo corso è disponibile un ampio corredo di risorse multimediali, organizzate secondo l'indice del volume e integrate in HUB Young, la versione digitale del libro di testo. Una parte è indicata puntualmente nelle pagine e nell'indice che apre il volume; una parte è invece contenuta nel Menu risorse del libro digitale ed è riservata all'insegnante che, a sua discrezione, potrà renderla disponibile anche per la classe.

I contenuti digitali di *Scienza e cultura dell'alimentazione*, integrati con il volume, permettono di stimolare l'attenzione e il coinvolgimento degli studenti e danno all'insegnante l'opportunità di realizzare una didattica multimediale personalizzata.

Chiaramente non tutte le risorse digitali rispondono alle medesime esigenze, visto che presentano contenuti e modalità di interazione differenti.

Si propone, dunque, un elenco ragionato delle varie tipologie, delle loro caratteristiche peculiari e degli usi ai quali si prestano preferibilmente.

Risorsa digitale	Funzione didattica	Momento didattico	Destinatario	Piattaforma di fruizione
Approfondimenti	<ul style="list-style-type: none"> • Ampliamento • Attualizzazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione partecipata • Team working 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente • Studente 	<ul style="list-style-type: none"> • HUB YOUNG • HUB KIT
Audio Lecture espressive delle sintesi	Aiuto allo studio	Studio assistito a casa	Studente	<ul style="list-style-type: none"> • HUB YOUNG • HUB KIT
Mappe Versione modificabile e ad alta leggibilità delle mappe di sintesi	Aiuto allo studio	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione partecipata • Studio assistito a casa 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente • Studente 	<ul style="list-style-type: none"> • HUB YOUNG • HUB KIT
Test Verifiche interattive e autocorrettive integrate nel libro digitale	Autovalutazione	Studio a casa e ripasso	Studente	HUB YOUNG
Lezioni LIM Lezioni in PowerPoint	Introdurre la lezione	Lezione frontale o ripasso	Studente Docente	<ul style="list-style-type: none"> • HUB YOUNG • HUB KIT
Materiali dalla guida Tavole di programmazione e verifiche in formato Word personalizzabile	Valutazione	Verifica in classe o a casa	Docente	<ul style="list-style-type: none"> • HUB YOUNG • HUB KIT



Approfondimenti

Approfondimenti di vario genere completano quanto spiegato nei paragrafi di testo.

LEZIONI LIM

Tutti i contenuti del libro sono riportati in formato digitale sotto forma di 40 lezioni video-proiettabili in formato presentazione "PowerPoint" e modificabili da parte del Docente.

NUCLEO TEMATICO 1: MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI ED ELEMENTI DI DIETETICA**Capitolo 1: Alimenti: definizione e classificazione**

Lezione 1	Alimenti: definizione e classificazione
-----------	---

Capitolo 2: Sicurezza e qualità degli alimenti

Lezione 2	La qualità degli alimenti
-----------	---------------------------

Capitolo 3: Valutazione calorico-nutrizionale di un alimento

Lezione 3	Criteri di scelta delle materie prime
-----------	---------------------------------------

Lezione 4	Valutazione calorico-nutrizionale di un piatto e di una bevanda alcolica
-----------	--

NUCLEO TEMATICO 2: CARNE, SALUMI, UOVA E PRODOTTI ITTICI**Capitolo 1: Carne**

Lezione 5	La carne: tessuti, macellazione, composizione e profilo nutritivo
-----------	---

Lezione 6	Carni da macello
-----------	------------------

Lezione 7	Animali da cortile, selvaggina e metodi di conservazione
-----------	--

Capitolo 2: Salumi

Lezione 8	I salumi
-----------	----------

Capitolo 3: Uova

Lezione 9	Uova e ovoprodotti
-----------	--------------------

Capitolo 4: Prodotti Ittici

Lezione 10	Prodotti ittici: criteri di classificazione; merceologia, anatomia e profilo nutrizionale
------------	---

Lezione 11	Prodotti ittici: valutazione della freschezza, sicurezza, contaminanti, tecniche di conservazione ed etichettatura
------------	--

NUCLEO TEMATICO 3: LATTE E DERIVATI**Capitolo 1: Latte**

Lezione 12	Latte
------------	-------

Lezione 13	Latti speciali, latti conservati, yogurt e latti fermentati
------------	---

Capitolo 2: Formaggi

Lezione 14	Formaggio: processo produttivo, criteri di classificazione, conservazione e profilo nutrizionale
------------	--

NUCLEO TEMATICO 4: LEGUMI, ORTAGGI E FRUTTA**Capitolo 1: Legumi**

Lezione 15	Legumi: caratteristiche generali
------------	----------------------------------

Lezione 16	I legumi più utilizzati
------------	-------------------------

Capitolo 2: Ortaggi

Lezione 17	Ortaggi
------------	---------

Lezione 18	Funghi e alghe commestibili
------------	-----------------------------

Capitolo 3: Frutta

Lezione 19	Frutta
------------	--------

NUCLEO TEMATICO 5: OLI, GRASSI E CONDIMENTI**Capitolo 1: Oli alimentari**

Lezione 20	L'olio di oliva: classificazione, processo produttivo, caratteristiche merceologiche e profilo nutritivo
------------	--

Lezione 21	Oli vegetali: classificazione, processo produttivo, caratteristiche merceologiche e profilo nutritivo
------------	---

Capitolo 2: Grassi alimentari

Lezione 22	Grassi vegetali: classificazione, processo produttivo, caratteristiche merceologiche e profilo nutritivo
------------	--

Lezione 23	Grassi animali: classificazione, processo produttivo, caratteristiche merceologiche e profilo nutritivo
------------	---

Capitolo 3: Sale, aceto, erbe aromatiche e spezie

Lezione 24	Sale e aceto
------------	--------------

Lezione 25	Le erbe aromatiche e le spezie
------------	--------------------------------

NUCLEO TEMATICO 6: CEREALI E DERIVATI**Capitolo 1: Cereali**

Lezione 26	Cereali: classificazione, composizione e profilo nutritivo
------------	--

Lezione 27	Cereali maggiori
------------	------------------

Lezione 28	Cereali minori e pseudo-cereali
------------	---------------------------------

Capitolo 2: Sfarinati, pane, pizza e pasta

Lezione 29	Sfarinati, pane, pizza e pasta
------------	--------------------------------

NUCLEO TEMATICO 7: PRODOTTI DOLCIARI E DOLCIFICANTI**Capitolo 1: Prodotti dolciari**

Lezione 30	Prodotti dolciari, tecniche di lievitazione e gelato
------------	--

Lezione 31	Cioccolato e conserve a base di frutta
------------	--

Capitolo 2: Dolcificanti e miele

Lezione 32	Dolcificanti
------------	--------------

Lezione 33	Miele
------------	-------

NUCLEO TEMATICO 8: BEVANDE**Capitolo 1: Acqua, bevande non alcoliche e nervine**

Lezione 34	Acque minerali e altre acque potabili
------------	---------------------------------------

Lezione 35	Succhi di frutta e bevande analcoliche
------------	--

Lezione 36	Bevande nervine
------------	-----------------

Capitolo 2: Vino

Lezione 37	Vino
------------	------

Capitolo 3: Birra

Lezione 38	Birra
------------	-------

Capitolo 4: Bevande alcoliche distillate e liquorose

Lezione 39	Distillati
------------	------------

Lezione 40	Liquori
------------	---------

**Audio**

Le sintesi di fine Capitolo vengono fornite in forma di file audio. Tali audiosintesi possono essere consigliate per il ripasso e il recupero e utilizzate con profitto dagli alunni con bisogni educativi speciali.

**Mappe**

Le mappe del libro di testo vengono fornite anche in formato *.cmap* personalizzabile; le mappe sono realizzate con font ad alta leggibilità e possono essere ingrandite, modificate e stampate.

Uno strumento molto utile per la didattica inclusiva, in quanto consente di rappresentare visivamente i concetti chiave, ma anche di manipolare le mappe di partenza per adeguarle ai propri bisogni di apprendimento.

Avvertenza

Le mappe sono realizzate in formato *.cmap*. Per visualizzare e modificarle, è necessario installare il software gratuito CmapTools scaricabile al seguente indirizzo: <https://cmaptools.it.softonic.com/>

Le mappe, insieme alle istruzioni d'uso, sono proposte nel libro digitale all'interno di cartelle compresse. Per poterle visualizzare è necessario decomprimerle, avviare CmapTools e importarle nel programma. Si consiglia di utilizzarle su computer (fissi o portatili).

**Test autocorrettivi**

Tutte le verifiche di fine Capitolo possono essere svolte in modo interattivo e direttamente sulle pagine della versione digitale del libro di testo (Hub Young). In questo modo lo studente può verificare in piena autonomia le nozioni apprese nel percorso disciplinare e valutare il proprio livello di apprendimento.

Contenuti riservati al docente

LEZIONI LIM

A disposizione del docente, vengono fornite presentazioni personalizzabili in formato PowerPoint con la schematizzazione sintetica dei concetti fondamentali di ogni Sezione. L'insegnante potrà utilizzare tali risorse:

- come traccia per la lezione, tramite l'utilizzo della Lavagna Interattiva Multimediale (con la possibilità di personalizzarle a seconda delle diverse esigenze didattiche del gruppo classe);
- come materiale di supporto da fornire allo studente per focalizzare e ripassare i concetti chiave delle Unità di apprendimento.

MATERIALI DALLA GUIDA

Tutta la Guida per il docente è disponibile in formato **Pdf stampabile**.

Inoltre le **Tavole di programmazione** didattica e le **Verifiche** sono proposte in **formato Word modificabile** per venire incontro alle esigenze di personalizzazione dei piani didattici.

Le parole d'ordine della progettazione didattica

Le nuove “**Linee guida per favorire e sostenere l’adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale**”, in tema di **progettazione didattica** chiariscono che gli istituti professionali “hanno una lunga tradizione di progettazione integrativa e/o alternativa a quella di tipo disciplinaristico. Tale tradizione da un lato può costituire un patrimonio in buona parte utilizzabile nel nuovo quadro ordinamentale, dall’altro richiede una maggiore sistematicità e rigorosità nell’approccio didattico. Per la prima volta, infatti, rispetto ai precedenti ordinamenti, il decreto legislativo 61/2017 e il Regolamento contengono indicazioni “prescrittive” sugli strumenti da utilizzare (come l’UdA, il P.F.I., il bilancio personale e i periodi didattici)”.

Tale nuovo assetto, tuttavia, può essere adottato progressivamente. Nelle stesse Linee Guida, infatti, è chiarito che “per essere realmente efficaci, queste indicazioni devono essere assunte in forma graduale, a partire dalle prassi in essere nelle scuole e dalle culture pedagogiche dei docenti”.

Nelle pagine seguenti, pertanto, si riportano alcuni spunti operativi che possono aiutare il docente di “**Scienza e Cultura degli Alimenti**” a riadattare la propria impostazione didattica in funzione delle nuove prescrizioni di legge.

Il punto di partenza imprescindibile di questo percorso è rappresentato dalle indicazioni necessarie alla stesura di una **programmazione disciplinare** che parta dalle nuove “**Competenze in uscita**”. Per far ciò si esplicita tanto la **corrispondenza** tra le **nuove Linee Guida ministeriali** e il **volume** al quale la presente guida è riferita, quanto gli **spunti operativi per una programmazione coerente con le nuove Linee Guida**.

Partendo da quest’ultima, infatti, è più facile programmare correttamente le UdA per mezzo delle quali si intende realizzare il programma (o parte dello stesso) disciplinare per le terze classi.

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE GUIDATA “SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE” – CLASSI TERZE

Il primo “criterio-guida” individuato dal MIUR per mezzo delle nuove “**Linee guida per favorire e sostenere l’adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale**” riguarda il rapporto tra **competenze, assi culturali e insegnamenti**.

Nell’allegato 1 (Il profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale) al Regolamento (Decreto MIUR 24.05.2018, n. 92 “Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale”), ciascuna competenza del **PECuP** (Profilo Educativo, Culturale e Professionale) è declinata in abilità e conoscenze con riferimento ai quattro assi culturali. Questa scelta rappresenta un radicale cambiamento rispetto alla tradizionale impostazione basata sulle discipline, opportunamente ridenominate “**insegnamenti**”.

In particolare, dalla lettura delle nuove Linee Guida si può osservare che la definizione degli **obiettivi (risultati) di apprendimento** è basata su **competenze**, ciascuna delle quali è sviluppata in riferimento ad almeno due **assi culturali**. Viene proposto così un doppio salto, in quanto non solo gli insegnamenti sono accorpati in assi culturali, ma gli stessi assi culturali sono rappresentati non in quanto tali – come aggregazione di insegnamenti in aree omogenee – ma in ragione del contributo che possono offrire allo sviluppo delle varie competenze. È, dunque, la competenza il traguardo prescrittivo di riferimento, mentre le conoscenze e le abilità ne rappresentano elementi e/o risorse.

Gli assi culturali – e non i singoli insegnamenti – costituiscono, quindi, il riferimento per la definizione dei risultati (e dei contenuti) dell’apprendimento, che competono, pertanto, al Consiglio di classe, e – sul piano della gestione didattica - ai docenti titolari o contitolari degli insegnamenti che afferiscono allo stesso asse, secondo quanto precisato nell’allegato 3 al Regolamento.

L’integrazione tra gli assi culturali rappresenta uno strumento per l’innovazione metodologica e didattica, oltre ad offrire la possibilità alle istituzioni scolastiche, anche attraverso la quota di autonomia e personalizzazione, di progettare percorsi di apprendimento coerenti con le aspirazioni dei giovani e con il loro diritto ad un orientamento consapevole, per una partecipazione efficace e costruttiva alla vita sociale e professionale.

Sebbene per la promozione di alcuni saperi sia necessario un forte lavoro di progettazione a livello interdisciplinare, nelle stesse linee guida è esplicitato il fatto che per alcuni saperi “è ipotizzabile il contributo anche di un solo insegnamento”.

Si rende pertanto necessario fornire ai Docenti due sezioni pensate per facilitare la realizzazione della suddetta progettazione:

- **Corrispondenza tra nuove Linee Guida ministeriali e Volume**
- **Spunti operativi per una programmazione coerente con le nuove Linee Guida**

Entrambe queste sezioni sono disponibili on-line (HUB) in versione di file di testo modificabile.

Corrispondenza tra nuove Linee Guida ministeriali e Volume

Il volume *Scienze e cultura dell'alimentazione* cui è riferita la presente Guida per Docenti è stato realizzato coerentemente con le nuove Linee Guida pubblicate nel 2019 dal MIUR in seguito alla entrata in vigore del D.L.13/04/2017, N. 61 (Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale).

Si riporta di seguito, in riferimento alle Competenze in uscita riferibili alla disciplina Scienza e Cultura degli Alimenti, un quadro sinottico esaustivo che riporta la corrispondenza con i traguardi intermedi (in termini di competenze intermedie, abilità e conoscenze) e i rispettivi raccordi con le competenze riferibili all'area generale con gli otto nuclei tematici che compongono il volume.

Si invita alla lettura delle note a margine riportanti una descrizione esaustiva delle voci che compongono le tabelle sottostanti.

Competenza in uscita n° 1
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
TERZO ANNO
TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:
Competenze intermedie
Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.
Abilità
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. • Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.
Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Terminologia tecnica specifica di settore. • Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.
Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento)^[3]
2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12
RISCONTRI NEL VOLUME
NUCLEO TEMATICO 2 - CARNE, SALUMI, UOVA E PRODOTTI ITTICI
NUCLEO TEMATICO 3 - LATTE E DERIVATI
NUCLEO TEMATICO 4 - LEGUMI, ORTAGGI E FRUTTA
NUCLEO TEMATICO 5 - OLI, GRASSI E CONDIMENTI
NUCLEO TEMATICO 6 - CEREALI E DERIVATI
NUCLEO TEMATICO 7 - PRODOTTI DOLCIARI E DOLCIFICANTI
NUCLEO TEMATICO 8 - BEVANDE

Competenza in uscita n° 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

TERZO ANNO**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:****Competenze intermedie**

Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

Abilità

- Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.
- Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.

Conoscenze

Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.

Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento)^[3]

2, 7, 8, 10, 11, 12

RISCONTRI NEL VOLUME

NUCLEO TEMATICO 1 - MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI ED ELEMENTI DI DIETETICA

NUCLEO TEMATICO 2 - CARNE, SALUMI, UOVA E PRODOTTI ITTICI

NUCLEO TEMATICO 3 - LATTE E DERIVATI

NUCLEO TEMATICO 4 - LEGUMI, ORTAGGI E FRUTTA

NUCLEO TEMATICO 5 - OLI, GRASSI E CONDIMENTI

NUCLEO TEMATICO 6 - CEREALI E DERIVATI

NUCLEO TEMATICO 7 - PRODOTTI DOLCIARI E DOLCIFICANTI

NUCLEO TEMATICO 8 - BEVANDE

Competenza in uscita n° 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

TERZO ANNO**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:****Competenze intermedie**

Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.

Abilità

- Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio.
- Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.
- Leggere e interpretare le etichette alimentari.

Conoscenze

- Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.
- Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).

Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento)^[3]

1, 2, 5, 8, 10, 11, 12

RISCONTRI NEL VOLUME

NUCLEO TEMATICO 1 - MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI ED ELEMENTI DI DIETETICA

Competenza in uscita n° 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

TERZO ANNO**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:****Competenze intermedie**

Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.

Abilità

Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.

Conoscenze

- Elementi di dietetica e nutrizione.
- Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità).

Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento)⁽³⁾

2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12

RISCONTRI NEL VOLUME

NUCLEO TEMATICO 1 - MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI ED ELEMENTI DI DIETETICA

NUCLEO TEMATICO 2 - CARNE, SALUMI, UOVA E PRODOTTI ITTICI

NUCLEO TEMATICO 3 - LATTE E DERIVATI

NUCLEO TEMATICO 4 - LEGUMI, ORTAGGI E FRUTTA

NUCLEO TEMATICO 5 - OLI, GRASSI E CONDIMENTI

NUCLEO TEMATICO 6 - CEREALI E DERIVATI

NUCLEO TEMATICO 7 - PRODOTTI DOLCIARI E DOLCIFICANTI

NUCLEO TEMATICO 8 - BEVANDE

Competenza in uscita n° 5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

TERZO ANNO**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:****Competenze intermedie**

Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.

Abilità

- Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione.
- Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione.
- Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti.
- Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti.

Conoscenze

- Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione.
- Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.
- Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
- Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari.
- Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.
- Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.

Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento)⁽³⁾

2, 3, 4, 6, 8, 11, 12

RISCONTRI NEL VOLUME

NUCLEO TEMATICO 7 - PRODOTTI DOLCIARI E DOLCIFICANTI

Competenza in uscita n° 5

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

TERZO ANNO**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:****Competenze intermedie**

Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.

Abilità

Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento.

Conoscenze

Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.

Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento)⁽³⁾

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

RISCONTRI NEL VOLUME

NUCLEO TEMATICO 1 - MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI ED ELEMENTI DI DIETETICA

NUCLEO TEMATICO 2 - CARNE, SALUMI, UOVA E PRODOTTI ITTICI

NUCLEO TEMATICO 3 - LATTE E DERIVATI

NUCLEO TEMATICO 4 - LEGUMI, ORTAGGI E FRUTTA

NUCLEO TEMATICO 5 - OLI, GRASSI E CONDIMENTI

NUCLEO TEMATICO 6 - CEREALI E DERIVATI

NUCLEO TEMATICO 7 - PRODOTTI DOLCIARI E DOLCIFICANTI

NUCLEO TEMATICO 8 - BEVANDE

NOTE

(1) Il numero della competenza riprende la numerazione dell'Allegato 2 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92 (pubblicato sul Supplemento ordinario N. 35/L alla Gazzetta Ufficiale n. 173 del 27 luglio 2018 - Serie generale) relativa all'indirizzo di riferimento.

(2) Le competenze intermedie sono formulate secondo modalità analoghe a quelle adottate per la descrizione delle competenze in uscita al quinto anno riportate nell'Allegato 2 del Regolamento di cui al decreto del Ministro dell'istruzione, dell'Università e della Ricerca 24 maggio 2018, n. 92.

(3) Nel riquadro sono indicati i numeri che contraddistinguono le "Competenze di riferimento dell'Area generale" così come riportate nell'Allegato 1 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'Università e della Ricerca 24 maggio 2018, n. 92.

Legenda delle Competenze di riferimento dell'Area generale

Competenza n. 1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

Competenza n. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenza n. 4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

Competenza n. 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

Competenza n. 7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Competenza n. 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

Spunti operativi per una programmazione coerente con le nuove Linee Guida

Il volume *Scienze e cultura dell'alimentazione* cui è riferita la presente Guida per Docenti è stato realizzato coerentemente con le nuove Linee Guida pubblicate nel 2019 dal MIUR in seguito alla entrata in vigore del D.L.13/04/2017, N. 61 (Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale).

Si riporta di seguito, il dettaglio della corrispondenza tra gli otto nuclei tematici che compongono il volume e le nuove Linee Guida 2019.

NUCLEO TEMATICO 1		Merceologia degli alimenti ed elementi di dietetica	
<ul style="list-style-type: none"> • Capitolo 1 Alimenti: definizione e classificazione • Capitolo 2 Sicurezza e qualità degli alimenti • Capitolo 3 Valutazione calorico-nutrizionale di un piatto e di una bevanda alcolica 			
Quadro delle competenze e dei traguardi intermedi correlati al Nucleo Tematico			
Competenza in uscita n°2 ⁽¹⁾ : Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.			
TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:			
COMPETENZE Intermedie ⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/ servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera • Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. 	
Competenza in uscita n° 3 ⁽¹⁾ : Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.			
TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:			
COMPETENZE Intermedie ⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio • Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza • Leggere e interpretare le etichette alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti • Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). 	
Competenza in uscita n° 4 ⁽¹⁾ : Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.			
TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:			
COMPETENZE Intermedie ⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/ menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di dietetica e nutrizione. • Criteri di scelta delle materie prime/ prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). 	
Competenza in uscita n° 7 ⁽¹⁾ : Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.			
TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:			
COMPETENZE Intermedie ⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. 	

NUCLEO TEMATICO 2**Carne, salumi, uova e prodotti ittici**

- **Capitolo 1** Carne
- **Capitolo 2** Salumi
- **Capitolo 3** Uova
- **Capitolo 4** Prodotti Ittici

Quadro delle competenze e dei traguardi intermedi correlati al Nucleo Tematico

Competenza in uscita n° 1⁽¹⁾: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

COMPETENZE Intermedie⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. • Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Terminologia tecnica specifica di settore. • Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Competenza in uscita n°2⁽¹⁾: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

COMPETENZE Intermedie⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. • Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.

Competenza in uscita n° 4⁽¹⁾: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

COMPETENZE Intermedie⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/ menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di dietetica e nutrizione. • Criteri di scelta delle materie prime/ prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).

NUCLEO TEMATICO 3		Merceologia degli alimenti ed elementi di dietetica	
<ul style="list-style-type: none"> • Capitolo 1 Latte • Capitolo 2 Formaggi 			
Quadro delle competenze e dei traguardi intermedi correlati al Nucleo Tematico			
Competenza in uscita n° 1 ⁽¹⁾ : Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.			
TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:			
COMPETENZE Intermedie ⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. • Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Terminologia tecnica specifica di settore. • Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. 	
Competenza in uscita n° 2 ⁽¹⁾ : Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.			
TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:			
COMPETENZE Intermedie ⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. • Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. 	
Competenza in uscita n° 4 ⁽¹⁾ : Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.			
TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:			
COMPETENZE Intermedie ⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/ menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di dietetica e nutrizione. • Criteri di scelta delle materie prime/ prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). 	
Competenza in uscita n° 7 ⁽¹⁾ : Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.			
TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:			
COMPETENZE Intermedie ⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. 	

NUCLEO TEMATICO 4**Legumi, ortaggi e frutta**

- **Capitolo 1** Legumi
- **Capitolo 2** Ortaggi
- **Capitolo 3** Frutta

Quadro delle competenze e dei traguardi intermedi correlati al Nucleo Tematico

Competenza in uscita n° 1⁽¹⁾: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

COMPETENZE Intermedie⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. • Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Terminologia tecnica specifica di settore. • Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Competenza in uscita n°2⁽¹⁾: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

COMPETENZE Intermedie⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. • Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.

Competenza in uscita n° 4⁽¹⁾: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

COMPETENZE Intermedie⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/ menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di dietetica e nutrizione. • Criteri di scelta delle materie prime/ prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).

Competenza in uscita n° 7⁽¹⁾: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

COMPETENZE Intermedie⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.

NUCLEO TEMATICO 5		Oli, grassi e condimenti
<ul style="list-style-type: none"> • Capitolo 1 Oli alimentari • Capitolo 2 Grassi alimentari • Capitolo 3 Sale, aceto, erbe aromatiche e spezie 		
Quadro delle competenze e dei traguardi intermedi correlati al Nucleo Tematico		
Competenza in uscita n° 1 ⁽¹⁾ : Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.		
TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:		
COMPETENZE Intermedie ⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. • Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Terminologia tecnica specifica di settore. • Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.
Competenza in uscita n° 2 ⁽¹⁾ : Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.		
TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:		
COMPETENZE Intermedie ⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. • Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.
Competenza in uscita n° 4 ⁽¹⁾ : Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.		
TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:		
COMPETENZE Intermedie ⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/ menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di dietetica e nutrizione. • Criteri di scelta delle materie prime/ prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).
Competenza in uscita n° 7 ⁽¹⁾ : Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.		
TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:		
COMPETENZE Intermedie ⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.

NUCLEO TEMATICO 6**Cereali e derivati**

- **Capitolo 1** Cereali
- **Capitolo 2** Sfarinati, pane, pizza e pasta

Quadro delle competenze e dei traguardi intermedi correlati al Nucleo Tematico

Competenza in uscita n° 1⁽¹⁾: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

COMPETENZE Intermedie⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. • Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Terminologia tecnica specifica di settore. • Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Competenza in uscita n°2⁽¹⁾: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

COMPETENZE Intermedie⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. • Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.

Competenza in uscita n° 4⁽¹⁾: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

COMPETENZE Intermedie⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/ menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di dietetica e nutrizione. • Criteri di scelta delle materie prime/ prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).

NUCLEO TEMATICO 7		Prodotti dolciari e dolcificanti	
<ul style="list-style-type: none"> • Capitolo 1 Prodotti dolciari • Capitolo 2 Dolcificanti e miele 			
Quadro delle competenze e dei traguardi intermedi correlati al Nucleo Tematico			
Competenza in uscita n° 1 ⁽¹⁾ : Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.			
TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:			
COMPETENZE Intermedie ⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. • Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Terminologia tecnica specifica di settore. • Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. 	
Competenza in uscita n°2 ⁽¹⁾ : Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.			
TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:			
COMPETENZE Intermedie ⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. • Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. 	
Competenza in uscita n° 4 ⁽¹⁾ : Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.			
TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:			
COMPETENZE Intermedie ⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/ menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di dietetica e nutrizione. • Criteri di scelta delle materie prime/ prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). 	

Competenza in uscita n° 5⁽¹⁾: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

COMPETENZE Intermedie ⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato. 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione. Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti. Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti. 	<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari. Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno. Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.

Competenza in uscita n° 7⁽¹⁾: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

COMPETENZE Intermedie ⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti. 	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. 	<ul style="list-style-type: none"> Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.

NUCLEO TEMATICO 8		Bevande
<ul style="list-style-type: none"> • Capitolo 1 Acqua, bevande analcoliche e nervine • Capitolo 2 Vino • Capitolo 3 Birra • Capitolo 4 Bevande analcoliche distillate e liquorose 		
Quadro delle competenze e dei traguardi intermedi correlati al Nucleo Tematico		
Competenza in uscita n° 1 ⁽¹⁾ : Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.		
TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:		
COMPETENZE Intermedie ⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. • Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Terminologia tecnica specifica di settore. • Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.
Competenza in uscita n°2 ⁽¹⁾ : Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.		
TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:		
COMPETENZE Intermedie ⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. • Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.
Competenza in uscita n° 4 ⁽¹⁾ : Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.		
TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:		
COMPETENZE Intermedie ⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/ menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di dietetica e nutrizione. • Criteri di scelta delle materie prime/ prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità).
Competenza in uscita n° 7 ⁽¹⁾ : Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.		
TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:		
COMPETENZE Intermedie ⁽²⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.

NOTE

(1) Il numero della competenza riprende la numerazione dell'Allegato 2 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92 (pubblicato sul Supplemento ordinario N. 35/L alla Gazzetta Ufficiale n. 173 del 27 luglio 2018 - Serie generale) relativa all'indirizzo di riferimento.

(2) Le competenze intermedie sono formulate secondo modalità analoghe a quelle adottate per la descrizione delle competenze in uscita al quinto anno riportate nell'Allegato 2 del Regolamento di cui al decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92.

(3) Nel riquadro sono indicati i numeri che contraddistinguono le "Competenze di riferimento dell'Area generale" così come riportate nell'Allegato 1 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92.

Legenda delle Competenze di riferimento dell'Area generale

Competenza n. 1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

Competenza n. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenza n. 4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

Competenza n. 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

Competenza n. 7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Competenza n. 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

3

UdA: spunti per la programmazione e la realizzazione

UDA: IL CONTESTO DEL NUOVO ASSETTO DIDATTICO PREVISTO DALLA RIFORMA

3

UdA: spunti per la programmazione e la realizzazione

L'assetto didattico dei nuovi percorsi di istruzione professionale ridisegnati dal d.lgs. 61/2017 richiede agli istituti professionali di:

- progettare l'offerta formativa secondo un **approccio "per competenze"** su base interdisciplinare, operando "a ritroso" dai traguardi formativi comuni di arrivo a partire da quanto viene esplicitato nei risultati di apprendimento in uscita (allegati 1 e 2 del D.M. 24 maggio 2018, n. 92 "Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61) e nei risultati intermedi contenuti nella parte seconda delle "Linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale";
- rinnovare la didattica in chiave metodologica, favorendo il coinvolgimento attivo degli studenti e l'espressione dei loro talenti e stili cognitivi, nonché assicurando agli studenti un adeguato grado di personalizzazione del curriculum;
- rendere coerente l'impianto valutativo rispetto a tali orientamenti.

In tale contesto, come esplicitato nelle pagine precedenti, il decreto legislativo 61/2017 e il D.M., n. 92 del 24/05/2018 (Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61) contengono indicazioni "prescrittive" sugli strumenti da utilizzare. Uno di questi, in termini di progettazione didattica è l'**Unità di apprendimento (UdA)**.

Nello specifico, il Regolamento riporta, all'art. 2, la seguente definizione di Unità di apprendimento (**UdA**): *"insieme autonomamente significativo di competenze, abilità e conoscenze in cui è organizzato il percorso formativo della studentessa e dello studente; costituisce il necessario riferimento per la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti, soprattutto nel caso di passaggi ad altri percorsi di istruzione e formazione. Le UdA partono da obiettivi formativi adatti e significativi, sviluppano appositi percorsi di metodo e di contenuto, tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui la studentessa e lo studente hanno maturato le competenze attese"*.

L'Uda dal punto di vista del docente

Dal punto di vista dello docente, il Regolamento fornisce una definizione di tipo "funzionale", che richiama più o meno implicitamente diverse accezioni di UdA presenti in letteratura, tra cui merita segnalare almeno le seguenti:

- a. una prima impostazione intende l'UdA come un "pacchetto didattico" frutto di una segmentazione ragionata di **determinati contenuti di insegnamento** (*learning object*) in cui è articolabile il curriculum dello studente; questa impostazione è forse la più vicina alla didattica "modulare";
- b. una seconda intende l'UdA come un **micro-percorso pluridisciplinare** finalizzato a perseguire **determinati risultati di apprendimento** (*learning outcome*), organizzabile per "assi culturali" oppure per "competenze" (più o meno collegate a "compiti di realtà" o all'"agire in situazione"); questa impostazione richiede generalmente una progettazione strutturata e trasversale ai vari insegnamenti (per consiglio di classe, dipartimenti,...) 34;
- c. una terza intende l'UdA come un **insieme integrato di processi di apprendimento** attivati dagli/con gli studenti e orientati alla soluzione di problemi a livello crescente di autonomia e responsabilità; questa impostazione è molto orientata a farsi carico e gestire le progressioni degli studenti (che avvengono sia sul piano cognitivo che su quello non cognitivo) e richiede una progettazione su base personalizzata.

L'Uda dal punto di vista dello studente

Dal punto di vista dello studente, la **finalità principale** dell'UdA, proposta dal Regolamento, è **centrata sull'acquisizione di competenze**: esse diventano, infatti, il principio d'organizzazione del curriculum, incardinandolo su un paradigma di apprendimento "autentico e significativo", in grado di diventare via via patrimonio personale dello studente, attraverso un progressivo innalzamento del livello di padronanza delle competenze-obiettivo previste dal PECuP, anche in vista di una loro spendibilità in una pluralità di ambienti di vita e di lavoro. In quest'ottica, la progettazione delle UdA dovrebbe essere oggetto di coinvolgimento degli studenti.

Le indicazioni operative proposte dal MIUR

Secondo le "Linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale", in termini gestionali, un impianto di progettazione coerente con il disegno del Regolamento richiederebbe anzitutto - da parte del Consiglio di classe (con gli opportuni passaggi a livello di Collegio docenti e di Dipartimenti, se esistenti) - un quadro di riferimento strutturato. Le linee guida suggeriscono a tal fine di redigere un apposito piano con una funzione di riepilogo delle varie attività e delle UdA previste, secondo una logica integrata e con un filo conduttore progressivo. A tal fine sarebbe bene tener presente anche le progressioni previste in termini di processi cognitivi attivabili dagli studenti (dal più semplice al più complesso), con le possibili differenziazioni a livello individuale.

Si segnala al riguardo che nelle Linee Guida è esplicitato il fatto che "in fase di prima applicazione della riforma le UdA potrebbero non coprire tutto il monte ore disponibile. Il resto verrebbe coperto da altre forme di didattica".

Le stesse Linee Guida forniscono uno schema di base che può essere utilizzato per la stesura del **Piano annuale** (che dovrà essere oggetto di revisione periodica, anche in funzione degli itinerari individuali contemplati dai P.F.I.) e un format unitario di riferimento delle UdA.

Schema di Piano annuale

Passi essenziali	Note
Individuazione condivisa delle competenze-obiettivo per il gruppo classe relative al periodo della progettazione (biennio/annualità)	Con le relative conoscenze e abilità e tenendo conto del profilo di indirizzo e delle specificità del contesto territoriale. A livello di pianificazione annuale è sufficiente individuare le competenze al cui sviluppo contribuiranno concretamente le varie UdA individuate, che verranno poi declinate nelle loro componenti a livello di progettazione di dettaglio. Tale definizione fa da base anche per le successive operazioni di personalizzazione.
Definizione del canovaccio delle UdA	In coerenza con la progressione curriculare prevista e in corso d'opera e funzionale alla personalizzazione dei percorsi. Il canovaccio serve anche da check-list per verificare se il livello di padronanza atteso per il gruppo classe e/o per i singoli studenti copre quanto previsto nella progettazione poliennale e/o se sono necessarie delle modifiche/integrazioni sul piano didattico.
Ponderazione del numero complessivo e della sequenza delle UdA	Le UdA dovrebbero prioritariamente avere un carattere interdisciplinare. Il loro numero potrebbe essere inizialmente di poche unità, per poi coprire con passare degli anni gran parte del monte ore. Vanno precisati inoltre i loro temi di riferimento e gli insegnamenti coinvolti. È possibile progettare anche UdA progressive verticali in cui la stessa competenza viene via via padroneggiata a livelli sempre più alti di autonomia e responsabilità. Ciò si applica particolarmente bene alle competenze "trasversali".
Individuazione (per ogni UdA) di uno o più "compiti di realtà"	Ciò va fatto a partire dall'individuazione di situazioni concrete e/o problemi autentici e significativi per gli studenti. Tali compiti dovrebbero essere in grado di costituire - in chiave unificante - un contesto realmente generativo di apprendimento attraverso la proposizione di esperienze funzionali alle competenze obiettivo (cfr. esempio di format). Va tenuto conto, inoltre, della necessità di proporre agli studenti.
Definizione dei criteri e delle modalità di valutazione	Le competenze-obiettivo e i relativi "risultati di apprendimento attesi" dovrebbero far da base a "rubriche di valutazione" utilizzabili anche ai fini della certificazione delle competenze. La loro valutazione deve avvenire in un contesto autentico, in quanto l'alunno viene posto nella condizione di fare qualcosa con quello che sa all'interno di compiti veri o verosimili. Egli viene considerato comunque e sempre persona desiderosa di apprendere e di coinvolgersi in compiti socialmente significativi.

Format di riferimento dell'uda

Elementi identificativi dei destinatari dell'UdA	Istituto Città provincia Indirizzo di studio Annualità Classe
Sezioni	Note per la compilazione
1) Titolo UdA	Il titolo deve essere auto-esplicativo del contenuto e collegato al punto 5. Può essere accompagnato da una codifica collegata al Piano annuale/biennale
2) Competenze target da promuovere	Selezionare le competenze (o gli elementi di competenza) da promuovere e riportarle dall'elenco declinato nelle Linee guida per l'area generale e/o di indirizzo (per il periodo o annualità di riferimento) Si suggerisce di inserire un numero limitato di competenze Segnalare l'eventuale collegamento con altre UdA
3) Monte ore complessivo	Deve tener conto di tutte le attività che si intende realizzare, anche di quelle eventualmente realizzate in contesti non formali Indicativamente non deve essere troppo esiguo, cioè non in grado di assicurare la padronanza delle competenze, né troppo ampio (secondo quanto impostato nel piano annuale/biennale)
4) Insegnamenti coinvolti e saperi essenziali mobilitati	Indicare i nuclei portanti del sapere (o "saperi essenziali") che gli studenti acquisiranno attraverso la loro iniziativa, gli insegnamenti coinvolti e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA.
5) Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	Il compito (riferito a situazioni o problemi da affrontare) deve essere: - significativo e sfidante per gli studenti - coerente con il focus individuato Deve essere brevemente descritto un "prodotto" da realizzare in esito (anche a carattere multimediale)
6) Attività degli studenti	Indicare: - fasi da svolgere - contenuti essenziali delle attività - modalità didattiche (collettive, di gruppo, personalizzate, in presenza, a distanza, sul campo, ...) e relativo monte ore
7) Criteri ed elementi per la valutazione e certificazione delle competenze	Indicare: - le variabili valutative chiave (evidenze) di prodotto e di processo - gli strumenti valutativi da somministrare agli studenti
8) Rubrica di valutazione	Riportare, per ciascuna competenza target, i livelli di padronanza previsti (almeno 4) e i relativi descrittori

3

UdA: spunti per la programmazione e la realizzazione

La valutazione degli apprendimenti

La **progettazione didattica** richiesta dal nuovo ordinamento dell'istruzione professionale, **basata su UdA costruite attorno a compiti di realtà**, necessita di un coordinamento con le tradizionali modalità di valutazione scolastica degli studenti. Si suggerisce perciò di sviluppare procedimenti di **valutazione** basati su **"evidenze"** che risultino tali sia ai docenti (in quanto valutatori) che agli studenti (in quanto valutati). Tali procedimenti si basano generalmente su **"rubriche di valutazione"**. A titolo di esempio, pertanto, si riporta sotto un format di rubrica di valutazione.

A.S. 202.../202... - PERIDODO DIDATTICO:

Rubrica di valutazione UdA

Studente Classe III

COMPETENZA TARGET				
Competenza in uscita n°				
FASE 1	Disciplina di riferimento	Docente	Firma	
.....	
LIVELLI DI PADRONANZA				
Descrittori	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
	<p>[ESEMPIO] Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizza e fa utilizzare correttamente tecniche di lavorazione dei prodotti enogastronomici; • rispetta e fa rispettare la normativa HACCP per prevenire problemi igienico-sanitari valutando e controllando in ogni fase della produzione i possibili rischi per la sicurezza degli alimenti e attuando misure preventive. 	<p>[ESEMPIO] In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze utilizza correttamente tecniche di lavorazione dei prodotti enogastronomici e rispetta la normativa HACCP per prevenire problemi igienico-sanitari e applica la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in fatto di igiene dei prodotti alimentari.</p>	<p>[ESEMPIO] Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia applica le tecniche di lavorazione dei prodotti enogastronomici e mette in atto i principi base della normativa vigente in fatto di igiene nei laboratori.</p>	<p>[ESEMPIO] Sotto la diretta supervisione del docente applica le tecniche di lavorazione dei prodotti enogastronomici e adatta i propri comportamenti ai principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza attivando comportamenti adeguati e corretti nei laboratori.</p>
RIPETERE LO SCHEMA SOPRA RIPORTATO PER LA FASE 1 TANTE VOLTE QUANTE SONO LE FASI CHE COMPONGONO L'UdA				



UdA: spunti per la programmazione e la realizzazione

Le consegne per gli studenti

Una volta definita nel dettaglio la progettazione dell'UdA si deve procedere con la stesura delle consegne per gli studenti indicando, in forma essenziale:

- che cosa si chiede loro di fare;
- con quali scopi e motivazioni;
- con quali modalità (a livello individuale, di gruppo, collettivo, in aula, laboratorio, extra scuola ecc.);
- per realizzare quali prodotti;
- in quanto tempo;
- con quali risorse a disposizione (tecniche, logistiche, documentali ecc.).

Si fornisce, a tal fine, un **format di riferimento** di “**Scheda di consegna UdA per gli studenti**”.

Per dare un impulso anche allo sviluppo delle capacità di autovalutazione ed attivare i processi metacognitivi che sono alla base dell'*imparare ad imparare*, inoltre, si fornisce un **format di riferimento** di “**Scheda di autovalutazione UdA per gli studenti**”.

3

Scheda di consegna UdA per gli studenti

Unità di Apprendimento interdisciplinare “	
L’obiettivo da raggiungere: compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	
Descrivere un “prodotto” da realizzare in esito (anche a carattere multimediale) tenendo a mente che il compito assegnato deve essere significativo e sfidante per gli studenti oltre che coerente con il focus individuato dalla UdA.	
A cosa ti serve questa UdA	
Per chiarire scopi e motivazioni un incipit potrebbe essere: “Partecipando alla realizzazione di questa Unità di Apprendimento (UdA interdisciplinare) avrai la possibilità di prepararti a comprendere meglio il contesto lavorativo con il quale verrai a contatto in sede di Percorso trasversale di competenze e orientamento (PTCO) poiché la tematica trattata...”. Potrebbe inoltre essere utile esplicitare il percorso disciplinare nel quale si inserisce questa UdA facendo chiaro riferimento a quanto fino a quel momento appreso in classe nelle discipline coinvolte.	
Istruzioni operative per la realizzazione dell’UdA	
Per assicurare informazioni esaustive in termini di discipline coinvolte, modalità di realizzazione dell’UdA (a livello individuale, di gruppo, collettivo, in aula, laboratorio, extra scuola ecc.), prodotti da realizzare in funzione delle discipline coinvolte, tempi di realizzazione e risorse messe a disposizione degli studenti (tecniche, logistiche, documentali ecc.), si propone di procedere con le voci sotto descritte.	
Discipline coinvolte	
Scienza e Cultura degli alimenti
Attività da realizzare	
FASE 1	Disciplina di riferimento:
Cosa fare	ESEMPI: <ul style="list-style-type: none"> • Effettua una ricerca avente per oggetto e comunica i tuoi risultati per mezzo di..... • Verifica sul campo quanto hai realizzato nella fase precedente controllando..... • Realizza un glossario tecnico in lingua avente per oggetto termini riferiti al tema di questa UdA • Avvalendoti di un PC/tablet realizza un documento di testo e/o una presentazione in formato PowerPoint avente per oggetto quanto realizzato nelle tre fasi precedenti. • Cura la stesura, in piena autonomia, di una relazione scritta avente per oggetto quanto realizzato nelle due fasi precedenti. In particolare: descrivi sinteticamente l’attività; indica come hai svolto i compiti assegnati; indica quali problemi hai dovuto affrontare e come li hai risolti; riporta che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento; specifica quale rapporto c’è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio; spiega cosa devi ancora imparare e come valuti il lavoro da te svolto.
Come / dove farlo	Descrivere le modalità (collettive, di gruppo, personalizzate, in presenza, a distanza, sul campo, ...). Ad esempio: <ul style="list-style-type: none"> • Crea un gruppo di lavoro con alcuni compagni di classe (il cui numero verrà deciso insieme ai docenti coinvolti nella realizzazione dell’UdA) per realizzare in classe questa attività. • Realizza individualmente questa attività in classe o a casa in funzione di quanto richiesto dal docente di riferimento. • Realizza individualmente [oppure: insieme ai compagni di classe che fanno parte del tuo gruppo di lavoro] questa attività presso il laboratorio di cucina / sala e vendita / accoglienza turistica / TIC sotto la supervisione del docente di riferimento.
Tempo a disposizione ore
RIPETERE LO SCHEMA SOPRA RIPORTATO PER LA FASE 1 TANTE VOLTE QUANTE SONO LE FASI CHE COMPONGONO L’UdA	
Risorse e strumenti a tua disposizione	
ESEMPI: <ul style="list-style-type: none"> • Laboratori di cucina / sala e vendita / accoglienza turistica / TIC e annessi strumenti e macchinari • Computer / internet / smartphone; Materiale fornito dai docenti, libri di testo, e-book e contenuti digitali 	
Monte ore complessivo	
..... ore	
Criteri di valutazione	
Ciascuna delle fasi che compongono l’UdA sarà oggetto di una valutazione intermedia da parte dei docenti delle discipline coinvolte. Seguirà una valutazione complessiva secondo le modalità fissate dal Consiglio di Classe per tale procedura di valutazione. La valutazione terrà conto dei seguenti parametri: rispetto dei tempi; impegno; capacità di collaborazione con gli altri; chiarezza espositiva; capacità organizzativa.	

3

UdA: spunti per la programmazione e la realizzazione

Scheda di autovalutazione UdA per gli studenti

AUTOVALUTAZIONE

Verifica se il tuo lavoro ha avuto successo!

Valutazione complessiva

Ho capito ciò che mi veniva chiesto?	SI	Abbastanza	Poco	No, per niente
Ho rispettato i tempi di consegna?	SI	Abbastanza	Poco	No, per niente
Ho collegato i contenuti ad altre discipline o a ciò che avevo già imparato rendendo le mie relazioni esaustive e complete?	SI	Abbastanza	Poco	No, per niente
Ho scritto le mie relazioni in modo corretto dal punto di vista grammaticale e sintattico?	SI	Abbastanza	Poco	No, per niente
Ho esposto efficacemente e con successo gli argomenti assegnati?	SI	Abbastanza	Poco	No, per niente
Ho usato le risorse e gli strumenti di cui potevo disporre per la realizzazione di questa UdA?	SI	Abbastanza	Poco	No, per niente

FASE 1

Ho elaborato tutte le richieste formulate?	SI	Abbastanza	Poco	No, per niente
Ho usato un linguaggio tecnico professionale?	SI	Abbastanza	Poco	No, per niente

Attribuisci a ogni "SI" 1 punto e controlla il risultato

Da 1 a	La prossima volta dovrai seguire attentamente le indicazioni offerte dal docente
Da a	Dovrai migliorare gli aspetti che hai trascurato
Da a	Bene! Continua a concentrarti sugli aspetti già affrontati
Da a	Hai svolto un ottimo lavoro!

Questionario di valutazione UdA

L'argomento di ha interessato?	SI	Abbastanza	Poco	No, per niente
Le lezioni erano chiare?	SI	Abbastanza	Poco	No, per niente
Il materiale didattico a disposizione era comprensibile e utile?	SI	Abbastanza	Poco	No, per niente
Le istruzioni per lo svolgimento delle attività erano chiare?	SI	Abbastanza	Poco	No, per niente

3

UdA: spunti per la programmazione e la realizzazione

Spunti operativi per la realizzazione di UdA centrate su conoscenze di *Scienza e Cultura dell'Alimentazione*

Al fine di rendere protagonista delle UdA la disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione, può essere utile prendere spunto dai compiti di realtà e/o dai laboratori di compresenza proposti nelle pagine finali di ciascuno degli otto Nuclei Tematici nei quali è articolato il presente volume.

Scheda sinottica degli spunti operativi per le UdA presenti nel volume

Nucleo Tematico 1: Merceologia degli alimenti ed elementi di dietetica	
Compito di realtà	Effettua una ricerca di mercato finalizzata alla realizzazione di un censimento completo degli alimenti prodotti nella tua provincia di appartenenza che si fregiano dei marchi DOP e IGP e di quelli inclusi negli elenchi dei PAT (Prodotti Alimentari Tradizionali).
Laboratorio di compresenza	Osservazione al microscopio dei batteri responsabili della fermentazione del latte in yogurt.
Nucleo Tematico 2: Carne, salumi, uova e prodotti ittici	
Compito di realtà	Prepara un tagliere di salumi affettati scegliendo sei prodotti italiani, preferibilmente provenienti da regioni diverse ma confinanti, dotati di certificazione IGP o DOP. Avvalendoti della possibilità di accedere alle rete web per la ricerca, descrivi le caratteristiche (in termini di provenienza e profilo sensoriale) di ciascuno dei prodotti che hai scelto.
Laboratorio di compresenza	Valutazione dello stato di freschezza di un uovo. Valutazione dello stato di freschezza di un pesce.
Nucleo Tematico 3: Latte e derivati	
Compito di realtà	Effettua una ricerca di mercato finalizzata alla individuazione di un formaggio DOP prodotto nella tua Regione ed indica un piatto regionale nel quale potrebbe essere utilizzato motivando le ragioni della tua scelta in funzione delle caratteristiche del formaggio selezionato.
Laboratorio di compresenza	Analisi sensoriale di due formaggi regionali.
Nucleo Tematico 4: Legumi, ortaggi e frutta	
Compito di realtà	Lo spuntino da consumare a scuola durante la ricreazione a scuola può assumere un importante valore in termini di educazione alimentare e di valorizzazione dei prodotti locali. Realizza 3 proposte di spuntini a base di ortaggi o frutti scegliendo, in via preferenziale, prodotti della tua regione ed indicando le altre informazioni che ti vengono richieste.
Laboratorio di compresenza	Realizzazione di una bevanda a base di soia.
Nucleo Tematico 5: Oli, grassi e condimenti	
Compito di realtà	Effettua una ricerca di mercato finalizzata alla individuazione di un olio extravergine di oliva DOP prodotto nella tua Regione ed indica un piatto regionale nel quale potrebbe essere utilizzato motivando le ragioni della tua scelta in funzione delle caratteristiche dell'olio selezionato.
Laboratorio di compresenza	Analisi olfattiva degli oli extravergini di oliva.
Nucleo Tematico 6: Cereali e derivati	

3

UdA: spunti per la programmazione e la realizzazione

Compito di realtà	<p>Il seitan è un alimento proteico molto utilizzato nella cucina vegetariana come sostitutivo delle proteine della carne. Viene ricavato dalla lavorazione del glutine della farina di grano tenero o di altri cereali.</p> <p>Seguendo le istruzioni sotto riportate, realizzalo a casa (utilizzando una farina sufficientemente ricca di glutine come, ad esempio, la farina “Manitoba”).</p> <p>Predisponi una relazione del lavoro svolto creando una presentazione in formato Microsoft® PowerPoint® (o con altro software simile) che includa documentazione fotografica di quanto hai realizzato e che riporti le seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • commento nutrizionale in termini di proprietà nutrizionali dell'alimento e soggetti ai quali deve esserne sconsigliata l'assunzione; • cenni storico-culturali riferibili all'alimento; • proposta/ideazione di due piatti a base di seitan che includano, nella lista ingredienti, almeno un ingrediente DOP/IGP della tua regione.
Laboratorio di presenza	Analisi sensoriale di due tipologie di pasta.
Nucleo Tematico 7: Prodotti dolciari e dolcificanti	
Compito di realtà	Compila le schede di valutazione di tre mieli utilizzati su tutto il territorio nazionale e prodotti in numerose regioni (miele di acacia, miele di castagna e miele millefiori) e dei tre mieli DOP riconosciuti in Italia (Miele della Lunigiana, Miele delle Dolomiti Bellunesi e Miele Varesino).
Laboratorio di presenza	Realizzazione di elaborati teorico/pratici aventi per oggetto la valutazione di alimenti e bevande di largo utilizzo in età giovanile caratterizzati dall'elevato contenuto zuccherino o in dolcificanti sintetici.
Nucleo Tematico 8: Bevande	
Compito di realtà	Effettua una ricerca di mercato finalizzata alla individuazione di due vini DOP prodotti nella tua Regione.
Laboratorio di presenza	Realizzazione di un cocktail “light e alcol free” a base di frutta di stagione.

4

Il Progetto formativo individuale (PFI)

IL PROGETTO FORMATIVO INDIVIDUALE (P.F.I.) NELL'AMBITO DELLA PERSONALIZZAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

4

Il Progetto formativo individuale (P.F.I.)

Nell'ambito del nuovo assetto didattico dell'istruzione professionale, la personalizzazione degli apprendimenti costituisce uno strumento dell'autonomia didattica delle istituzioni scolastiche con il quale il curriculum può essere articolato in **percorsi individualizzati** fruibili da uno o più studenti. Essa presuppone necessariamente l'esistenza di un **curricolo di istituto di riferimento** (per il gruppo classe) e di un certo numero di varianti riferite ad obiettivi di apprendimento adattati al singolo allievo. Le specifiche del curriculum personalizzato per ogni studente sono indicate nel progetto formativo individuale (P.F.I.). Il P.F.I. rappresenta lo strumento per l'individuazione dei bisogni formativi di ogni studente, il riconoscimento dei crediti, la definizione degli obiettivi individuali da perseguire, la formalizzazione del curriculum individualizzato con la relativa documentazione del percorso di studi, compresa la raccolta degli elementi valutativi. Con l'introduzione del P.F.I., gli istituti di istruzione professionale hanno a disposizione uno strumento omogeneo per tutti gli studenti finalizzato al riconoscimento e alla valorizzazione delle attitudini e del bagaglio di competenze di ciascuno, nel quadro della costruzione di un progetto di vita finalizzato al successo educativo, formativo e lavorativo.

Tale progetto, tuttavia, non è "individuale", accezione che si riferisce alle attività didattiche tese al raggiungimento dei traguardi minimi formativi per soggetti in difficoltà, ma è "personale" poiché mira a far emergere – entro la trama delle relazioni che si instaurano tra studente, insegnanti, compagni, tutor ed esperti esterni – i talenti e le vocazioni di ciascuno, fornendogli le migliori opportunità affinché il percorso possa essere formativo e potenziante al grado più elevato possibile.

Il progetto formativo individuale (P.F.I.) per gli studenti BES

Il P.F.I. – ferme restando le disposizioni per gli alunni disabili – sostituisce qualsiasi documento finalizzato alla definizione di modalità didattiche personalizzate per gli alunni con bisogni educativi speciali (BES), alla documentazione delle attività di accoglienza per gli alunni stranieri, alla gestione di "passerelle" o passaggi fra ordini di scuola o sistemi diversi.

In particolare, per gli alunni a forte rischio di esclusione sociale, devianza e abbandono scolastico, il P.F.I. deve individuare gli obiettivi primari in termini di contenimento e partecipazione, che saranno perseguiti anche prioritariamente rispetto al conseguimento dei livelli di competenza previsti dal PECUP di riferimento. Per tali alunni rivestiranno particolare importanza, nell'ambito del P.F.I., le attività di orientamento e ri-orientamento, anche col ricorso all'alternanza scuola lavoro e all'apprendistato. Si sottolinea che rimangono comunque applicabili le normative e le indicazioni vigenti per la progettazione didattica e la personalizzazione dei percorsi degli studenti in condizione di disabilità e con DSA.

P.F.I.: il ruolo del tutor

Il lavoro di progettazione e gestione del P.F.I. viene supportato dall'azione di un **tutor** di cui è possibile prefigurare, dal dettato del d.lgs. 61/2017, un profilo di riferimento.

Sul piano pedagogico, il tutor richiede una forte connotazione in senso educativo: la sua figura si richiama, oltre che a quella più antica del precettore, ad altre figure più recenti come il “*maestro di bottega*”, il mentore, spesso incarnato, nella tradizione degli Istituti professionali, da docenti, in molti casi di laboratorio, con i quali lo studente nutre maggiore ascendente.

In tal senso, il rapporto tra il tutor e lo studente poggia soprattutto su una relazione confidenziale e di sintonia umana; per questo egli rappresenta una figura di intermediazione e di comunicazione, per esempio, nei rapporti con le famiglie o nel caso di alunni stranieri.

In quanto tale, egli:

- accoglie, incoraggia e accompagna lo studente;
- redige il bilancio iniziale, sentita anche l'istituzione scolastica o formativa di provenienza e consulta i genitori;
- redige la bozza di P.F.I. da sottoporre al consiglio di classe, avanzando proposte per il riconoscimento delle esperienze e competenze pregresse e ai fini della personalizzazione, curando le attività per il recupero e/o il consolidamento delle competenze;
- monitora, orienta e riorienta lo studente;
- svolge la funzione di “tutor scolastico” in relazione ai percorsi di alternanza o altre attività esterne, curando le varie relazioni a livello territoriale;
- propone al consiglio di classe eventuali modifiche al P.F.I. che tiene costantemente aggiornato.

Per supportare questo lavoro individuale è possibile, inoltre, adottare, a livello organizzativo di istituto, una serie di strumenti operativi, tra cui conviene menzionare la suddivisione della classe nelle ore di compresenza, anche attraverso l'utilizzo dell'organico di potenziamento, la realizzazione di modelli orari con moduli inferiori ai 60 minuti e recupero per attività di accoglienza/orientamento****, l'alternanza scuola lavoro, anche in apprendistato e *in house* (bottega scolastica, impresa scolastica sociale, bar o ristorante scolastico, ecc.), altre attività a carattere didattico/sociale come il *service learning*, la frequenza di attività didattiche in classi parallele o in classi inferiori o superiori^a, la frequenza di attività didattiche in altri percorsi^b.

**** Gli articoli 4 e 5 del d.P.R. 8 marzo 1999, n. 275, “Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'art. 21, della legge 15 marzo 1997, n. 59”, riconoscono la possibilità di “definizione di unità di insegnamento non coincidenti con l'unità oraria della lezione e l'utilizzazione, nell'ambito del curriculum obbligatorio [...], degli spazi orari residui”, insieme all'“articolazione modulare del monte ore annuale di ciascuna disciplina e attività” e alla possibilità di organizzare l'orario complessivo del curriculum e quello destinato alle singole discipline e attività in modo flessibile. Qualora, quindi, vengano adottati, nell'esercizio dell'autonomia organizzativa e didattica, moduli orari che prevedono una durata di ciascuna unità oraria inferiore a 60 minuti, va comunque assicurata a tutti gli studenti, grazie a un'adeguata programmazione, la possibilità dello svolgimento del monte ore complessivo annuo minimo previsto dal quadro ordinamentale (d.P.R. 88/2010 e d.P.R. 89/2010 per i percorsi dell'Istruzione tecnica e liceali; d.P.R. 87/2010 e d.lgs 61/2017 per i percorsi dell'Istruzione professionale). Per assicurare tale monte ore, sempre secondo le norme richiamate, l'orario di servizio dei docenti è calcolato e programmato (su base settimanale o anche con un adeguato recupero su base plurisettimanale) in base a quanto previsto dai vigenti Contratti collettivi nazionali di lavoro.

^a Ad esempio facendo coincidere le lezioni di matematica della classe prima e seconda per permettere il recupero agli studenti con maggiori difficoltà.

^b Le scuole possono, ad esempio, sfruttare le sinergie fra i percorsi attivi con accorgimenti nell'organizzazione dell'orario, in modo da far coincidere le lezioni nel modo più opportuno (es. laboratori di meccanica e moda per la realizzazione di accessori).

P.F.I.: un format comune di riferimento

Di seguito si riporta il format comune di riferimento proposto dal MIUR per mezzo delle “Linee guida per favorire e sostenere l’adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale”.

FORMAT DI RIFERIMENTO PER IL P.F.I.

Il modello di P.F.I. adottato da ciascuna scuola dovrebbe prevedere almeno le seguenti sezioni:

- **Dati identificativi della scuola e del percorso**
- **Tutorship** (nominativi)
- **Dati generali e anagrafici dell'alunno**
- **Identificazione dell'alunno:** data di compilazione; nominativo del tutor; percorso; codice/i ATECO e classificazione NUP di riferimento
- **Sintesi dei risultati del Bilancio personale iniziale**

Competenze acquisite in contesti formali

Titoli di studio già conseguiti; competenze certificate in esito al primo ciclo; precedenti esperienze di istruzione e formazione; precedenti esperienze di alternanza/apprendistato; attività particolarmente significative; eventuali debiti in ingresso; eventuali crediti dimostrabili acquisiti; livello di conoscenza della lingua italiana; eventuali competenze basate sulle evidenze derivabili da prove di ingresso, test, questionari e/o osservazione diretta;

Competenze acquisite in contesti non formali o informali

problematiche sociali o personali emerse; attitudini; risorse e motivazione; aspettative per il futuro; capacità di studiare, vivere e lavorare con altri;

Obiettivi di apprendimento previsti in termini di interventi di personalizzazione: obiettivi di apprendimento della lingua italiana (per alunni stranieri); partecipazione alla vita scolastica (per alunni a rischio dispersione/devianza); recupero conseguimento di qualifiche, diplomi o altre certificazioni (es. ECDL, PET, DELF); recupero conseguimento di crediti per passaggio ad altri indirizzi/systemi o prosecuzione degli studi (es. IFTS)

Eventuali UdA di riferimento

Criteri e attività di personalizzazione del percorso: attività aggiuntive e di potenziamento; attività sostitutive; progetti di orientamento e ri-orientamento; attività extrascolastiche; alternanza scuola-lavoro; apprendistato; progetti con finalità particolari (es. gestione di servizi interni all'istituto o in collaborazione con associazioni di volontariato)

Strumenti didattici particolari previsti: autorizzazione all'uso di formulari, schemi, mappe concettuali quando non già previsto per la generalità degli studenti; diritto a tempi aggiuntivi per gli alunni con disturbo specifico dell'apprendimento

Verifiche periodiche previste: verifica sullo stato di attuazione del progetto ed eventuali azioni correttive. Da effettuare secondo le modalità definite da ciascuna scuola nel PTOF

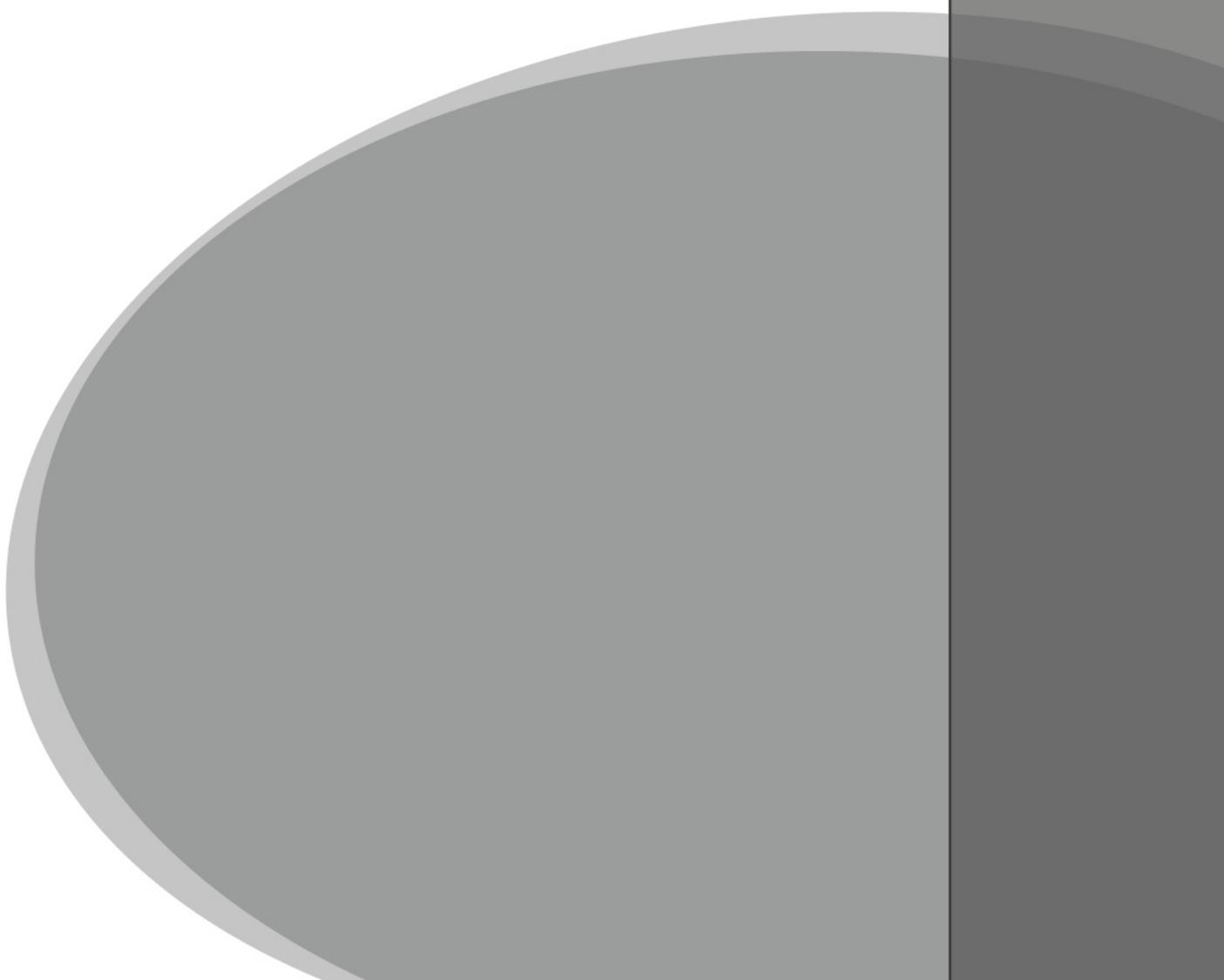
Eventuali elementi aggiuntivi e altre note

4

R

5

Verifiche



VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT1 – C1 • Alimenti: definizione e classificazione

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Sono innovativi gli alimenti:
 a ottenuti da un nuovo processo di produzione
 b contenenti integratori alimentari
 c entrambe le risposte precedenti sono errate
- Le bevande alcoliche appartengono al gruppo di alimenti:
 a con funzione prevalentemente energetica
 b accessori
 c con funzione prevalentemente plastica
- Secondo la classificazione per gruppi alimentari:
 a frutta e ortaggi appartengono al V gruppo
 b latte e derivati appartengono al IV gruppo
 c grassi e oli da condimento appartengono al V gruppo
- Sono da utilizzare su prescrizione e sotto la sorveglianza di un medico:
 a gli alimenti innovativi
 b gli alimenti per gruppi specifici
 c gli integratori alimentari
- Lattobacilli e bifidobatteri sono
 a probiotici
 b prebiotici
 c simbiotici
- Gli alimenti per gruppi specifici comprendono:
 a gli alimenti a fini medici speciali
 b le formule per lattanti e formule di proseguimento
 c entrambe le risposte precedenti sono valide

- I micronutrienti hanno:
 a funzione strutturale e forniscono calorie
 b funzione regolatrice e forniscono calorie
 c funzione regolatrice e non forniscono calorie
- Gli alimenti arricchiti sono anche definiti:
 a fortificati
 b alleggeriti
 c salutistici
- Servono ad andare incontro alle carenze nella popolazione gli alimenti:
 a funzionali
 b arricchiti
 c alleggeriti
- Gli alimenti surgelati e tagliati in porzioni sono:
 a di V gamma
 b di II gamma
 c di III gamma

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- Che cosa sono, rispettivamente, gli alimenti "arricchiti" e quelli "per gruppi specifici"?
- Che cosa si intende per micronutrienti?
- Secondo quali criteri possono essere classificati gli alimenti?
- Che cosa sono le molecole bioattive?
- Dai una definizione di alimento di "terza gamma" e riporta un esempio.

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

5

Verifiche

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT1 – C1 • Alimenti: definizione e classificazione

FILA B

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 Rispetto al prodotto convenzionale un alimento alleggerito deve avere un contenuto nutritivo:

- a diminuito di almeno il 20%
- b diminuito di almeno il 30%
- c diminuito di almeno il 40%

2 Contengono contemporaneamente sia componenti prebiotici che probiotici:

- a i *novel food*
- b i simbiotici
- c gli alimenti fortificati

3 I prodotti freschi e non lavorati:

- a appartengono alla I gamma
- b appartengono alla II
- c appartengono alla III gamma

4 Sono fonti concentrate di sostanze nutritive:

- a gli alimenti innovativi
- b gli alimenti per gruppi specifici
- c gli integratori alimentari

5 I probiotici sono alimenti:

- a arricchiti
- b alleggeriti
- c funzionali

6 Preparazioni gastronomiche che hanno subito un trattamento di cottura e una successiva conservazione sono definiti:

- a di seconda gamma
- b di terza gamma
- c di quinta gamma

7 Alimenti con una struttura molecolare nuova o volutamente modificata sono definiti:

- a funzionali
- b arricchiti
- c innovativi

8 Prodotti ortofruttilicoli puliti e lavati e pronti al consumo:

- a appartengono alla I gamma
- b appartengono alla III gamma
- c appartengono alla IV gamma

9 Secondo la classificazione per gruppi alimentari:

- a frutta e ortaggi appartengono al I gruppo
- b cereali e tuberi appartengono al II gruppo
- c carne e pesce appartengono al IV gruppo

10 Gli alimenti per gruppi specifici sono dedicati a:

- a sportivi
- b lattanti e bambini nella prima infanzia
- c nessuna delle risposte precedenti è corretta

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Che cosa si intende per "gruppi alimentari" e come vengono classificati gli alimenti in base a questo criterio?
- 2 Che cosa si intende per macronutrienti?
- 3 Secondo quali criteri possono essere classificati gli alimenti?
- 4 Che cosa sono, rispettivamente, gli alimenti "funzionali" e quelli "innovativi"?
- 5 Dai una definizione di alimento di "quarta gamma" e riporta un esempio.

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT1 – C1 • Alimenti: definizione e classificazione

EASY
TEST

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Sono innovativi gli alimenti:
 a ottenuti da un nuovo processo di produzione
 b contenenti integratori alimentari
 c entrambe le risposte precedenti sono errate
- Le bevande alcoliche appartengono al gruppo di alimenti:
 a con funzione prevalentemente energetica
 b accessori
 c con funzione prevalentemente plastica
- Secondo la classificazione per gruppi alimentari:
 a frutta e ortaggi appartengono al V gruppo
 b latte e derivati appartengono al IV gruppo
 c grassi e oli da condimento appartengono al V gruppo
- Sono da utilizzare su prescrizione e sotto la sorveglianza di un medico:
 a gli alimenti innovativi
 b gli alimenti per gruppi specifici
 c gli integratori alimentari
- Lattobacilli e bifidobatteri sono:
 a probiotici
 b prebiotici
 c simbiotici
- Rispetto al prodotto convenzionale un alimento alleggerito deve avere un contenuto nutritivo:
 a diminuito di almeno il 20%
 b diminuito di almeno il 30%
 c diminuito di almeno il 40%
- Contengono contemporaneamente sia componenti prebiotici che probiotici:
 a i novel food
 b i simbiotici
 c gli alimenti fortificati
- I prodotti freschi e non lavorati:
 a appartengono alla I gamma
 b appartengono alla II
 c appartengono alla III gamma
- Sono fonti concentrate di sostanze nutritive:
 a gli alimenti innovativi
 b gli alimenti per gruppi specifici
 c gli integratori alimentari
- I probiotici sono alimenti:
 a arricchiti
 b alleggeriti
 c funzionali
- Gli alimenti per gruppi specifici comprendono:
 a gli alimenti a fini medici speciali
 b le formule per lattanti e formule di proseguimento
 c entrambe le risposte precedenti sono valide
- I micronutrienti hanno:
 a funzione strutturale e forniscono calorie
 b funzione regolatrice e forniscono calorie
 c funzione regolatrice e non forniscono calorie

5

Verifiche

13. Gli alimenti arricchiti sono anche definiti:
- a fortificati
 - b alleggeriti
 - c salutistici
14. Servono ad andare incontro alle carenze nella popolazione gli alimenti:
- a funzionali
 - b arricchiti
 - c alleggeriti
15. Gli alimenti surgelati e tagliati in porzioni sono:
- a di V gamma
 - b di II gamma
 - c di III gamma
16. Preparazioni gastronomiche che hanno subito un trattamento di cottura e una successiva conservazione sono definiti:
- a di seconda gamma
 - b di terza gamma
 - c di quinta gamma
17. Alimenti con una struttura molecolare nuova o volutamente modificata sono definiti:
- a funzionali
 - b arricchiti
 - c innovativi
18. Prodotti ortofrutticoli puliti e lavati e pronti al consumo:
- a appartengono alla I gamma
 - b appartengono alla III gamma
 - c appartengono alla IV gamma
19. Secondo la classificazione per gruppi alimentari:
- a frutta e ortaggi appartengono al I gruppo
 - b cereali e tuberi appartengono al II gruppo
 - c carne e pesce appartengono al IV gruppo
20. Gli alimenti per gruppi specifici sono dedicati a:
- a sportivi
 - b lattanti e bambini nella prima infanzia
 - c nessuna delle risposte precedenti è corretta

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT1 – C2 • Sicurezza e qualità degli alimenti

FILA A

Nome e cognome _____

Data _____

Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 La *carbon footprint* valuta:

- a le emissioni di gas a effetto serra
- b l'impatto ambientale dell'estrazione del carbone
- c l'impatto ambientale dell'estrazione del petrolio

2 I prodotti del commercio equo-solidale sono:

- a caffè, cacao, tè e spezie
- b zucchero di canna e banane
- c entrambe le risposte precedenti sono corrette

3 L'aggiunta di una sostanza estranea ad un alimento è una:

- a alterazione alimentare
- b sofisticazione alimentare
- c contraffazione alimentare

4 Il Pacchetto Igiene è stato adottato nell'anno:

- a 1994
- b 2004
- c 2012

5 La globalizzazione del mercato:

- a non ha influenzato il numero di frodi alimentari
- b ha reso più frequenti le frodi alimentari
- c ha reso meno frequenti le frodi alimentari

6 L'agricoltura biologica è considerata una pratica:

- a a impatto ambientale nullo
- b ad alto impatto ambientale
- c a basso impatto ambientale

7 Hanno un logo rotondo, con sfondo rosso e bordo giallo:

- a gli alimenti certificati DOP
- b gli alimenti certificati PAT
- c gli alimenti certificati da agricoltura biologica

8 La dichiarazione della presenza di allergeni in etichetta è:

- a facoltativa
- b sempre obbligatoria
- c obbligatoria solo in caso di presenza di glutine

9 La pizza napoletana è un esempio di:

- a DOP
- b IGP
- c STG

10 La sicurezza degli alimenti rappresenta un:

- a requisito di qualità sensoriale
- b prerequisito di qualità
- c entrambe le risposte precedenti sono errate

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 In che cosa consiste il "Pacchetto Igiene"?
- 2 Quali sono gli obblighi di legge, in termini di etichettatura, per gli OSA?
- 3 Che cosa si intende per "tracciabilità"?
- 4 Che cosa si intende per "qualità totale"?
- 5 Qual è la differenza tra prodotti DOP, IGP, STG e PAT?

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT1 – C2 • Sicurezza e qualità degli alimenti

FILA B

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 Rientrano tra gli obblighi professionali degli OSA:

- a cooperazione, sicurezza, e tracciabilità
- b trasparenza, urgenza e prevenzione
- c entrambe le risposte precedenti sono errate

2 L'obbligatorietà della rintracciabilità è stata introdotta:

- a dal Reg. CE n°178/2002
- b dal Reg. CE 854/2004
- c dal Reg. CE 1169/2011

3 L'aggiunta di olio di semi agli oli di oliva è un esempio di:

- a contraffazione
- b adulterazione
- c sofisticazione

4 I prodotti equo-solidali provengono principalmente da:

- a america Latina, Asia e Africa
- b america latina e Africa
- c asia e Africa

5 Il legame tra un prodotto e il territorio di produzione è:

- a maggiore nei prodotti IGP che in quelli DOP
- b maggiore nei prodotti DOP che in quelli STG
- c maggiore nei prodotti STG che in quelli DOP

6 L'ecological footprint è un:

- a indicatore di sfruttamento del lavoro
- b indicatore di impatto ambientale
- c logo utilizzato per gli alimenti provenienti da agricoltura biologica

7 Il logo Euro Leaf certifica che la % minima degli ingredienti ottenuti con il metodo biologico sia pari al:

- a 99%
- b 95%
- c 90%

8 Vendere margarina spacciandola per burro è un esempio di:

- a sofisticazione
- b adulterazione
- c contraffazione

9 Il criterio delle "cinque S" è riferito:

- a al concetto di agricoltura biologica
- b al concetto di qualità totale
- c al concetto di Prodotti Agricoli Tradizionali

10 Le modalità di conservazione e utilizzazione di un alimento confezionato sono informazioni:

- a inutili
- b facoltative
- c obbligatorie

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 In che cosa consiste il sistema HACCP?
- 2 Che cosa distingue l'agricoltura biologica dalla produzione integrata?
- 3 Che cosa si intende, rispettivamente, per "sofisticazione" e "contraffazione"?
- 4 Che cosa si intende per "rintracciabilità"?
- 5 Quali indicatori vengono utilizzati per analizzare il ciclo di vita degli alimenti in termini di impatto ambientale?

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

5

Verifiche

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT1 – C2 • Sicurezza e qualità degli alimenti

EASY
TEST

Nome e cognome _____

Data _____

Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Il carbon footprint valuta:
 - a le emissioni di gas a effetto serra
 - b l'impatto ambientale dell'estrazione del carbone
 - c l'impatto ambientale dell'estrazione del petrolio
- I prodotti del commercio equo-solidale sono:
 - a caffè, cacao, tè e spezie
 - b zucchero di canna e banane
 - c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- L'aggiunta di una sostanza estranea ad un alimento è una:
 - a alterazione alimentare
 - b sofisticazione alimentare
 - c contraffazione alimentare
- Il Pacchetto Igiene è stato adottato nell'anno:
 - a 1994
 - b 2004
 - c 2012
- La globalizzazione del mercato:
 - a non ha influenzato il numero di frodi alimentari
 - b ha reso più frequenti le frodi alimentari
 - c ha reso meno frequenti le frodi alimentari
- Rientrano tra gli obblighi professionali degli OSA:
 - a cooperazione, sicurezza, e tracciabilità
 - b trasparenza, urgenza e prevenzione
 - c entrambe le risposte precedenti sono errate
- L'obbligatorietà della rintracciabilità è stata introdotta:
 - a dal Reg. CE n°178/2002
 - b dal Reg. CE 854/2004
 - c dal Reg. CE 1169/2011
- L'aggiunta di olio di semi agli oli di oliva è un esempio di:
 - a contraffazione
 - b adulterazione
 - c sofisticazione
- I prodotti equo-solidali provengono principalmente da:
 - a America Latina, Asia e Africa
 - b America latina e Africa
 - c Asia e Africa
- Il legame tra un prodotto e il territorio di produzione è:
 - a maggiore nei prodotti IGP che in quelli DOP
 - b maggiore nei prodotti DOP che in quelli STG
 - c maggiore nei prodotti STG che in quelli DOP

5

Verifiche

11. L'agricoltura biologica è considerata una pratica:
- a a impatto ambientale nullo
 - b ad alto impatto ambientale
 - c a basso impatto ambientale
12. Hanno un logo rotondo, con sfondo rosso e bordo giallo:
- a gli alimenti certificati DOP
 - b gli alimenti certificati PAT
 - c gli alimenti certificati da agricoltura biologica
13. La dichiarazione della presenza di allergeni in etichetta è:
- a facoltativa
 - b sempre obbligatoria
 - c obbligatoria solo in caso di presenza di glutine
14. La pizza napoletana è un esempio di:
- a DOP
 - b IGP
 - c STG
15. La sicurezza degli alimenti rappresenta un:
- a requisito di qualità sensoriale
 - b prerequisito di qualità
 - c entrambe le risposte precedenti sono errate
16. L'ecological footprint è un:
- a indicatore di sfruttamento del lavoro
 - b indicatore di impatto ambientale
 - c logo utilizzato per gli alimenti provenienti da agricoltura biologica
17. Il logo Euro Leaf certifica che la % minima degli ingredienti ottenuti con il metodo biologico sia pari al:
- a 99%
 - b 95%
 - c 90%
18. Vendere margarina spacciandola per burro è un esempio di:
- a sofisticazione
 - b adulterazione
 - c contraffazione
19. Il criterio delle "cinque S" è riferito:
- a al concetto di agricoltura biologica
 - b al concetto di qualità totale
 - c al concetto di Prodotti Agricoli Tradizionali
20. Le modalità di conservazione e utilizzazione di un alimento confezionato sono informazioni:
- a inutili
 - b facoltative
 - c obbligatorie

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT1 – C3 • Valutazione calorico-nutrizionale di un alimento

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Le tabelle di composizione degli alimenti riportano valori riferiti a:
 a 100 g di parte edibile
 b 10 g di parte edibile
 c 1 g di parte edibile
- L'alcol apporta:
 a 4 kcal/g
 b 7 kcal/g
 c 9 kcal/g
- Nella formula per il calcolo del tasso alcolico la costante K è definita:
 a coefficiente di assorbimento
 b coefficiente di diffusione
 c coefficiente di assunzione
- Nelle tabelle on-line sono riportati i dati di:
 a 790 alimenti e bevande
 b 690 alimenti e bevande
 c 590 alimenti e bevande
- I parametri consultabili per ogni singolo alimento nella versione on-line delle tabelle sono:
 a 20
 b 27
 c 67
- Nella versione cartacea delle tabelle compaiono le voci:
 a vitamina C e vitamina K
 b vitamina C e vitamina E
 c vitamina E e vitamina K
- L'amminoacido limitante è riportato:
 a nella versione cartacea delle tabelle
 b nella versione on-line delle tabelle
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- Nella versione cartacea delle tabelle compaiono le voci:
 a glucidi
 b amido e zuccheri semplici
 c amido e zuccheri solubili
- Un kJ corrisponde a:
 a 0,22 kcal
 b 0,23 kcal
 c 0,24 kcal
- I parametri chimici consultabili per ogni singolo alimento nella versione cartacea delle tabelle sono:
 a 20 b 27 c 67

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- Quante calorie apportano, rispettivamente, lipidi, protidi, glucidi e fibra alimentare?
- Quali minerali sono riportati nella versione cartacea delle tabelle di composizione chimica degli alimenti?
- Che cosa si intende per "parte edibile"?
- Con quale formula si calcola la quantità di alcol etilico presente in una bevanda alcolica?
- A che cosa corrisponde, nella formula utilizzata per calcolare il tasso alcolico, il parametro indicato con la sigla "Ga"?

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

5

Verifiche

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT1 – C3 • Valutazione calorico-nutrizionale di un alimento

FILA B

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 I minerali riportati nella versione cartacea delle tabelle sono:

- a K, Fe, Na, Ca e P
- b K, Cu, Mg, Na e P
- c Ca, P, Fe, S e K

2 Un grammo di monosaccaridi apporta:

- a 3,25 kcal
- b 3,75 kcal
- c 4,13 kcal

3 Viene espressa in microgrammi di retinolo equivalenti la vitamina:

- a E
- b C
- c A

4 Il tasso alcolico si misura in:

- a mg di alcol per L di sangue
- b mg di alcol per mL di sangue
- c g di alcol per L di sangue

5 Una unità alcolica corrisponde a:

- a 10 g di alcol etilico
- b 11 g di alcol etilico
- c 12 g di alcol etilico

6 Gli zuccheri solubili sono rappresentati da:

- a monosaccaridi e polisaccaridi
- b disaccaridi e monosaccaridi
- c disaccaridi e polisaccaridi

7 La fibra alimentare corrisponde alla:

- a fibra solubile

b fibra insolubile

c entrambe le risposte precedenti sono corrette

8 Il colesterolo è presente negli alimenti di origine:

a animale

b vegetale

c entrambe le risposte precedenti sono corrette

9 L'apporto calorico dell'amido è pari a:

a 3,25 kcal

b 3,75 kcal

c 4,13 kcal

10 Un grammo di lipidi apporta:

a 7 kcal

b 9 kcal

c 4,13 kcal

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

1 A che cosa corrisponde, nella formula utilizzata per calcolare il tasso alcolico, il parametro indicato con la lettera "V"?

2 Quali informazioni aggiuntive riportano, in riferimento alle proteine, le tabelle di composizione degli alimenti in versione online rispetto a quelle in versione cartacea?

3 Quante calorie apportano, rispettivamente, protidi, glucidi, fibra alimentare e alcol etilico?

4 Quali vitamine sono riportati nella versione cartacea delle tabelle di composizione chimica degli alimenti?

5 Con quale formula si calcola la quantità di alcol etilico presente in una bevanda alcolica?

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT1 – C3 • Valutazione calorico-nutrizionale di un alimento

EASY
TEST

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Le tabelle di composizione degli alimenti riportano valori riferiti a:
 - a 100 g di parte edibile
 - b 10 g di parte edibile
 - c 1 g di parte edibile
- L'alcol apporta:
 - a 4 kcal/g
 - b 7 kcal/g
 - c 9 kcal/g
- Nella formula per il calcolo del tasso alcolico la costante K è definita:
 - a coefficiente di assorbimento
 - b coefficiente di diffusione
 - c coefficiente di assunzione
- Nelle tabelle on-line sono riportati i dati di:
 - a 790 alimenti e bevande
 - b 690 alimenti e bevande
 - c 590 alimenti e bevande
- I parametri consultabili per ogni singolo alimento nella versione on-line delle tabelle sono:
 - a 20
 - b 27
 - c 67
- I minerali riportati nella versione cartacea delle tabelle sono:
 - a K, Fe, Na, Ca e P
 - b K, Cu, Mg, Na e P
 - c Ca, P, Fe, S e K
- Un grammo di monosaccaridi apporta:
 - a 3,25 kcal
 - b 3,75 kcal
 - c 4,13 kcal
- Viene espressa in microgrammi di retinolo equivalenti la vitamina:
 - a E
 - b C
 - c A
- Il tasso alcolico si misura in:
 - a mg di alcol per L di sangue
 - b mg di alcol per mL di sangue
 - c g di alcol per L di sangue
- Una unità alcolica corrisponde a:
 - a 10 g di alcol etilico
 - b 11 g di alcol etilico
 - c 12 g di alcol etilico
- Nella versione cartacea delle tabelle compaiono le voci:
 - a vitamina C e vitamina K
 - b vitamina C e vitamina E
 - c vitamina E e vitamina K
- L'amminoacido limitante è riportato:
 - a nella versione cartacea delle tabelle
 - b nella versione on-line delle tabelle
 - c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- Nella versione cartacea delle tabelle compaiono le voci:
 - a glucidi
 - b amido e zuccheri semplici
 - c amido e zuccheri solubili
- Un kJ corrisponde a:
 - a 0,22 kcal
 - b 0,23 kcal
 - c 0,24 kcal

5

Verifiche

15. I parametri chimici consultabili per ogni singolo alimento nella versione cartacea delle tabelle sono:

- a 20 b 27 c 67

16. Gli zuccheri solubili sono rappresentati da:

- a monosaccaridi e polisaccaridi
 b disaccaridi e monosaccaridi
 c disaccaridi e polisaccaridi

17. La fibra alimentare corrisponde alla:

- a fibra solubile
 b fibra insolubile
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette

18. il colesterolo è presente negli alimenti di origine:

- a animale
 b vegetale
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette

19. L'apporto calorico dell'amido è pari a:

- a 3,25 kcal
 b 3,75 kcal
 c 4,13 kcal

20. Un grammo di lipidi apporta:

- a 7 kcal
 b 9 kcal
 c 4,13 kcal

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT2 – C1 • Carne

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 La scrofa è la femmina di suino che:

- a non ha ancora partorito
- b ha già partorito
- c è incinta dal 6° mese in poi

2 Il becco è:

- a il maschio adulto della pecora
- b il maschio adulto della capra
- c il maschio adulto del suino

3 La frollatura per la carne di bovino adulto dura, in media:

- a 6-7 giorni
- b 3-4 giorni
- c 6-15 giorni

4 Il mulo si ottiene dall'incrocio tra:

- a cavalla e asino
- b asina e cavallo
- c cavalla e Bardotto

5 La trippa è ottenuta da:

- a intestino
- b milza
- c stomaco e prima parte dell'intestino

6 La carne bovina e quella suina rientrano nel gruppo:

- a della carne bianca
- b della carne rossa
- c della carne nera

7 La gallina è una femmina:

- a adulta di almeno 10 settimane
- b adulta di almeno 10 mesi
- c adulta di meno di 10 mesi

8 I filamenti che costituiscono le miofibrille sono composti da:

- a collagene e mioglobina
- b actina e miosina
- c emoglobina ed elastina

9 Il rognone appartiene al gruppo delle frattaglie:

- a nere
- b rosse
- c bianche

10 La mioglobina è una proteina:

- a globulare con funzione di trasporto intracellulare
- b fibrosa con funzione di trasporto intracellulare
- c globulare con funzione di trasporto extracellulare

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

1 Quali sono le caratteristiche anatomiche dei muscoli che costituiscono la carne?

2 Che cosa si intende per "quinto quarto" della carne?

3 Secondo quali criteri può essere classificata la carne?

4 Quali sono le principali caratteristiche della carne equina?

5 Come vengono definiti, a seconda del sesso dell'animale, alla dentizione e all'età in cui vengono macellati, i bovini?

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT2 – C1 • Carne

FILA B

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- La carne in scatola subisce processi di:
 a sterilizzazione
 b liofilizzazione
 c pastorizzazione
- L'annutolo è un bufalo:
 a castrato
 b adulto
 c giovane
- La frollatura della selvaggina dura, mediamente:
 a da 1 a 3 settimane
 b da 2 a 4 settimane
 c da 1 a 2 settimane
- Il minerale presente in maggiori quantità nella carne è:
 a lo zinco
 b il ferro
 c il rame
- La carne di selvaggina è:
 a ricca di mioglobina e tessuto connettivo
 b ricca di mioglobina e tessuto adiposo
 c povera di mioglobina e ricca di tessuto connettivo
- Per vitellone si intende:
 a un bovino maschio, castrato e non
 b una femmina che non abbia mai partorito e non sia gravida
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette

7 I galletti sono:

- a di sesso maschile o femminile
 b di sesso maschile
 c di sesso femminile

8 Il bardotto si ottiene dall'incrocio tra:

- a asina e cavallo
 b cavalla e asino
 c cavalla e mulo

9 Si definisce "roaster" un pollo:

- a di 16 settimane e intorno a 1 kg di peso
 b di 3-4 mesi di vita e 600 g di peso
 c di 10-12 settimane e intorno a 800 g di peso

10 La carne è ricca di vitamina:

- a B₆ b B₉ c B₁₂

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- Che cosa si intende, rispettivamente, per carne "venata", "marezzata" e "prezzemolata"?
- Quali sono le caratteristiche anatomiche del tessuto adiposo che concorre a costituire la carne?
- Quali carni sono definite "da macello" e quali criteri prende in considerazione la classificazione definita "SEUROP"?
- Quali sono le principali caratteristiche della carne suina?
- Come vengono definiti, a seconda dell'età e del peso, i volatili che rientrano nella categoria del "pollame"?

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

5

Verifiche

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT2 – C1 • Carne

EASY
TEST

Nome e cognome _____

Data _____

Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- La scrofa è la femmina di suino che:
 a non ha ancora partorito
 b ha già partorito
 c è incinta dal 6° mese in poi
- Il becco è:
 a il maschio adulto della pecora
 b il maschio adulto della capra
 c il maschio adulto del suino
- La frollatura per la carne di bovino adulto dura, in media:
 a 6-7 giorni
 b 3-4 giorni
 c 6-15 giorni
- Il mulo si ottiene dall'incrocio tra:
 a cavalla e asino
 b asina e cavallo
 c cavalla e Bardotto
- La trippa è ottenuta da:
 a intestino
 b milza
 c stomaco e prima parte dell'intestino
- La carne in scatola subisce processi di:
 a sterilizzazione
 b liofilizzazione
 c pastorizzazione
- L'annutolo è un bufalo:
 a castrato
 b adulto
 c giovane
- La frollatura della selvaggina dura, mediamente:
 a da 1 a 3 settimane
 b da 2 a 4 settimane
 c da 1 a 2 settimane
- Il minerale presente in maggiori quantità nella carne è:
 a lo zinco
 b il ferro
 c il rame
- La carne di selvaggina è:
 a ricca di mioglobina e tessuto connettivo
 b ricca di mioglobina e tessuto adiposo
 c povera di mioglobina e ricca di tessuto connettivo
- La carne bovina e quella suina rientrano nel gruppo:
 a della carne bianca
 b della carne rossa
 c della carne nera
- La gallina è una femmina:
 a adulta di almeno 10 settimane
 b adulta di almeno 10 mesi
 c adulta di meno di 10 mesi
- I filamenti che costituiscono le miofibrille sono composti da:
 a collagene e mioglobina
 b actina e miosina
 c emoglobina ed elastina
- Il rognone appartiene al gruppo delle frattaglie:
 a nere
 b rosse
 c bianche

5

Verifiche

15. La mioglobina è una proteina:

- a globulare con funzione di trasporto intracellulare
- b fibrosa con funzione di trasporto intracellulare
- c globulare con funzione di trasporto extracellulare

16. Per vitellone si intende:

- a un bovino maschio, castrato e non
- b una femmina che non abbia mai partorito e non sia gravida
- c entrambe le risposte precedenti sono corrette

17. I galletti sono:

- a di sesso maschile o femminile
- b di sesso maschile

- c di sesso femminile

18. Il bardotto si ottiene dall'incrocio tra:

- a asina e cavallo
- b cavalla e asino
- c cavalla e mulo

19. Si definisce "roaster" un pollo:

- a di 16 settimane e intorno a 1 kg di peso
- b di 3-4 mesi di vita e 600 g di peso
- c di 10-12 settimane e intorno a 800 g di peso

20. La carne è ricca di vitamina:

- a B₆
- b B₉
- c B₁₂

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT2 – C2 • Salumi

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 Mortadella e würstel sono:

- a insaccati cotti
- b insaccati crudi
- c non insaccati cotti

2 I budelli usati per "insaccare" il salame sono:

- a sintetici
- b naturali
- c entrambe le risposte precedenti sono corrette

3 La polvere di latte magro si usa :

- a per dare consistenza agli insaccati
- b per migliorare l'aspetto dei non insaccati
- c entrambe le risposte precedenti sono corrette

4 Lo "spallotto" è la zona del dorso dai cui si ricava:

- a la bresaola
- b la pancetta
- c il lardo

5 I salumi che hanno subito disossatura sono:

- a porchetta, speck e prosciutto crudo
- b prosciutto cotto, porchetta e speck
- c porchetta, prosciutto cotto e prosciutto crudo

6 La porchetta è ottenuta:

- a dal verro
- b dalla scrofa
- c dal lattonzolo

7 Speck, pancetta e lardo sono:

- a non insaccati cotti
- b insaccati crudi
- c non insaccati crudi

8 Il salume distinguibile per la forma di pera tondeggiante è:

- a la coppa
- b il culatello
- c la bresaola

9 La "sugnaturo" è un processo applicato alla produzione di:

- a spalla cotta
- b prosciutto cotto
- c prosciutto crudo

10 Nella preparazione dei salumi il sale viene impiegato:

- a a secco
- b in salamoia
- c sia a secco sia in salamoia

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Quali salumi rientrano nella categoria di quelli non insaccati?
- 2 Qual è la differenza tra cotechino e zampone?
- 3 Secondo quale criterio vengono classificati i salumi?
- 4 Quali salumi vengono ottenuti dalla carne di suino?
- 5 Che cosa si intende, rispettivamente, per "concia" e "sugnaturo"?

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

5

Verifiche

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT2 – C2 • Salumi

FILA B

Nome e cognome _____

Data _____

Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 Latte magro, amidi e glutine possono essere aggiunti ai salumi al fine di:

- a migliorare la consistenza
- b equilibrare il profilo nutritivo inserendo glucidi
- c nessuna delle risposte precedenti è corretta

2 Gli starter microbici consentono di utilizzare:

- a una maggiore quantità di nitrati
- b un minor uso di conservanti
- c una maggiore quantità di cloruro di sodio

3 Presenta il minor tasso di umidità il prosciutto:

- a cotto
- b cotto scelto
- c cotto ad alta qualità

4 La bresaola:

- a non subisce alcuna stagionatura
- b subisce una stagionatura di 1 – 3 mesi
- c subisce una stagionatura di 3 – 6 mesi

5 La coppa si ottiene:

- a dai muscoli del collo del maiale
- b dalla coscia di manzo
- c dal ventre del maiale

6 Il colore dei salumi può essere conservato aggiungendo:

- a tocoferoli e polifosfati
- b acido ascorbico, nitriti, nitrati o tocoferoli
- c acido lattico, nitriti e nitrati

7 Le proteine dei salumi sono:

- a a basso valore biologico
- b a medio valore biologico
- c ad alto valore biologico

8 La carne magra nei salumi corrisponde:

- a al 50 - 98% in peso
- b al 2 - 50% in peso
- c al 48 - 50% in peso

9 Il culatello è una specialità:

- a piacentina
- b parmense
- c mantovana

10 La stagionatura del prosciutto crudo dura:

- a da 6 a 8 mesi
- b da 12 a 24 mesi
- c da 8 a oltre 24 mesi

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

1 Secondo quale criterio vengono classificati i salumi?

2 Quali salumi rientrano nella categoria di quelli insaccati?

3 Quali salumi vengono ottenuti da carne diversa da quella di suino?

4 Quali ingredienti costituiscono, di norma, la concia?

5 Quali sono le principali differenze tra il salame e la mortadella?

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT2 – C2 • Salumi

EASY
TEST

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Mortadella e würstel sono:
 - a insaccati cotti
 - b insaccati crudi
 - c non insaccati cotti
- I budelli usati per "insaccare" il salame sono:
 - a sintetici
 - b naturali
 - c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- La polvere di latte magro si usa:
 - a per dare consistenza agli insaccati
 - b per migliorare l'aspetto dei non insaccati
 - c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- Lo "spallotto" è la zona del dorso dai cui si ricava:
 - a la bresaola
 - b la pancetta
 - c il lardo
- I salumi che hanno subito disossatura sono:
 - a porchetta, speck e prosciutto crudo
 - b prosciutto cotto, porchetta e speck
 - c porchetta, prosciutto cotto e prosciutto crudo
- Latte magro, amidi e glutine possono essere aggiunti ai salumi al fine di:
 - a migliorare la consistenza
 - b equilibrare il profilo nutritivo inserendo glucidi
 - c nessuna delle risposte precedenti è corretta
- Gli starter microbici consentono di utilizzare:
 - a una maggiore quantità di nitrati
 - b un minor uso di conservanti
 - c una maggiore quantità di cloruro di sodio
- Presenta il minor tasso di umidità il prosciutto:
 - a cotto
 - b cotto scelto
 - c cotto ad alta qualità
- La bresaola:
 - a non subisce alcuna stagionatura
 - b subisce una stagionatura di 1 - 3 mesi
 - c subisce una stagionatura di 3 - 6 mesi
- La coppa si ottiene:
 - a dai muscoli del collo del maiale
 - b dalla coscia di manzo
 - c dal ventre del maiale
- La porchetta è ottenuta:
 - a dal verro
 - b dalla scrofa
 - c dal lattonzolo
- Speck, pancetta e lardo sono:
 - a non insaccati cotti
 - b insaccati crudi
 - c non insaccati crudi
- Il salume distinguibile per la forma di pera tondeggiante è:
 - a la coppa
 - b il culatello
 - c la bresaola

5

Verifiche

14. La "sugnature" è un processo applicato alla produzione di:

- a spalla cotta
- b prosciutto cotto
- c prosciutto crudo

15. Nella preparazione dei salumi il sale viene impiegato:

- a a secco
- b in salamoia
- c sia a secco sia in salamoia

16. Il colore dei salumi può essere conservato aggiungendo:

- a tocoferoli e polifosfati
- b acido ascorbico, nitriti, nitrati o tocoferoli
- c acido lattico, nitriti e nitrati

17. Le proteine dei salumi sono:

- a a basso valore biologico
- b a medio valore biologico
- c ad alto valore biologico

18. La carne magra nei salami corrisponde:

- a al 50 - 98% in peso
- b al 2 - 50% in peso
- c al 48 - 50% in peso

19. Il culatello è una specialità:

- a piacentina
- b parmense
- c mantovana

20. La stagionatura del prosciutto crudo dura:

- a da 6 a 8 mesi
- b da 12 a 24 mesi
- c da 8 a oltre 24 mesi

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT2 – C3 • Uova

FILA A

Nome e cognome _____

Data _____

Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 L'uovo contiene scarse quantità di vitamina:

- a A c D
 b C

2 Il peso di un uovo di taglia L è:

- a tra 63 e 73 g
 b > 73 g
 c >83 g

3 Le gabbie utilizzate per l'allevamento delle galline devono avere una superficie minima di:

- a 550 cm² c 750 cm²
 b 650 cm²

4 La membrana vitellina avvolge:

- a Il tuorlo
 b L'albume
 c Il guscio

5 I tempi di digestione maggiori sono quelli delle uova cotte:

- a Sode
 b In camicia
 c Strapazzate

6 Il guscio corrisponde al:

- a 5% del peso dell'uovo
 b 10% del peso dell'uovo
 c 15% del peso dell'uovo

7 La lecitina è:

- a Un fattore protettivo dell'albume

b Una proteina del tuorlo

c Un grasso del tuorlo

8 Le uova "fresche" devo essere ritirate dal commercio dopo:

- a 14 giorni
 b 21 giorni
 c 28 giorni

9 I principali sali minerali del guscio sono:

- a Carbonato e fosfato di sodio
 b Solfato e carbonato di sodio
 c Carbonato e fosfato di calcio

10 Se il primo numero del codice stampigliato sul guscio è "2" significa che le uova:

- a Provengono da allevamento biologico
 b Provengono da allevamento all'aperto
 c Provengono da allevamento a terra

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Descrivi composizione chimica e funzioni del guscio delle uova di gallina.
- 2 Illustra le seguenti proprietà tecnologica delle uova: montante ed emulsionante.
- 3 Descrivi i seguenti sistemi di allevamento: all'aperto e biologico.
- 4 Quali informazioni è possibile ottenere dalla lettura del codice alfanumerico che viene riportato sul guscio delle uova?
- 5 Con quali tecniche è possibile valutare la freschezza delle uova?

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT2 – C3 • Uova

FILA B

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 L'assunzione di uova va limitata in caso di:

- a iperuricemia
- b ulcera gastro-duodenale
- c calcolosi biliare

2 L'albume rappresenta il:

- a 25 % dell'uovo
- b 50 % dell'uovo
- c 60 % dell'uovo

3 Il lisozima è un:

- a Ormone con effetto battericida
- b Enzima con effetto battericida
- c Enzima con effetto batteriostatico

4 La colina contenuta nel tuorlo:

- a È un'anti-vitamina
- b Ha effetto positivo sulla salute di cervello e cuore
- c È un enzima con effetto battericida

5 La camera d'aria delle uova di categoria A "extra" deve avere un'altezza:

- a < 2 mm
- b < 4 mm
- c < 6 mm

6 Un uovo da 60 g contiene mediamente:

- a 100 mg di colesterolo
- b 200 mg di colesterolo
- c 300 mg di colesterolo

7 La principale proteina dell'albume è:

- a L'ovomucoide
- b La conalbumina
- c L'ovoalbumina

8 Il peso di un uovo di taglia M è:

- a > 73 g
- b tra 53 e 63 g
- c < 53g

9 Il tuorlo rappresenta il:

- a 10 % dell'uovo
- b 20 % dell'uovo
- c 30 % dell'uovo

10 Se il primo numero del codice stampigliato sul guscio è "0" significa che le uova:

- a Provengono da allevamento biologico
- b Provengono da allevamento all'aperto
- c Provengono da allevamento in gabbia

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Descrivi composizione chimica e funzioni del tuorlo delle uova di gallina.
- 2 Illustra le seguenti proprietà tecnologica delle uova: coagulante e colorante.
- 3 Descrivi i seguenti sistemi di allevamento: in gabbia e a terra.
- 4 Quali sono i principali ovoprodotti che si ottengono a livello industriale dalle uova sgusciate?
- 5 Descrivi il profilo nutritivo delle uova.

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

5

Verifiche

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT2 – C3 • Uova

EASY
TEST

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- L'uovo contiene scarse quantità di vitamina:
 a A
 b C
 c D
- Il peso di un uovo di taglia L è:
 a tra 63 e 73 g
 b > 73 g
 c >83 g
- Le gabbie utilizzate per l'allevamento delle galline devono avere una superficie minima di:
 a 550 cm²
 b 650 cm²
 c 750 cm²
- La membrana vitellina avvolge:
 a Il tuorlo
 b L'albume
 c Il guscio
- I tempi di digestione maggiori sono quelli delle uova cotte:
 a Sode
 b In camicia
 c Strapazzate
- L'assunzione di uova va limitata in caso di:
 a iperuricemia
 b ulcera gastro-duodenale
 c calcolosi biliare
- L'albume rappresenta il:
 a 25 % dell'uovo
 b 50 % dell'uovo
 c 60 % dell'uovo
- Il lisozima è un:
 a Ormone con effetto battericida
 b Enzima con effetto battericida
 c Enzima con effetto batteriostatico
- La colina contenuta nel tuorlo:
 a È un'anti-vitamina
 b Ha effetto positivo sulla salute di cervello e cuore
 c È un enzima con effetto battericida
- La camera d'aria delle uova di categoria A "extra" deve avere un'altezza:
 a < 2 mm
 b < 4 mm
 c < 6 mm
- Il guscio corrisponde al :
 a 5% del peso dell'uovo
 b 10% del peso dell'uovo
 c 15% del peso dell'uovo
- La lecitina è:
 a Un fattore protettivo dell'albume
 b Una proteina del tuorlo
 c Un grasso del tuorlo
- Le uova "fresche" devono essere ritirate dal commercio dopo:
 a 14 giorni
 b 21 giorni
 c 28 giorni
- I principali sali minerali del guscio sono:
 a Carbonato e fosfato di sodio
 b Solfato e carbonato di sodio
 c Carbonato e fosfato di calcio

5

Verifiche

15. Se il primo numero del codice stampigliato sul guscio è "2" significa che le uova:
- a Provengono da allevamento biologico
 - b Provengono da allevamento all'aperto
 - c Provengono da allevamento a terra

16. Un uovo da 60g contiene mediamente:

- a 100 mg di colesterolo
- b 200 mg di colesterolo
- c 300 mg di colesterolo

17. La principale proteina dell'albume è:

- a L'ovomucoide
- b La conalbumina
- c L'ovoalbumina

18. Il peso di un uovo di taglia M è:

- a > 73 g
- b tra 53 e 63 g
- c <53g

19. Il tuorlo rappresenta il:

- a 10 % dell'uovo
- b 20 % dell'uovo
- c 30 % dell'uovo

20. Se il primo numero del codice stampigliato sul guscio è "0" significa che le uova:

- a Provengono da allevamento biologico
- b Provengono da allevamento all'aperto
- c Provengono da allevamento in gabbia

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT2 – C4 • Prodotti ittici

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 Vongole, cozze e ostriche sono:

- a Molluschi cefalopodi
- b Molluschi lamellibranchi
- c Crostacei gasteropodi

2 La carpa è un pesce:

- a D'acqua dolce
- b Marino
- c Diadromo

3 Polpi, seppie e calamari sono:

- a Molluschi cefalopodi
- b Echinodermi
- c Crostacei lamellibranchi

4 I pesci condroitti:

- a Hanno scheletro osseo
- b Hanno scheletro cartilagineo
- c Sono privi di scheletro

5 I salmoni sono pesci:

- a Marini
- b D'acqua dolce
- c Diadromi

6 Astici e gamberi sono:

- a Crostacei brachiuri
- b Crostacei macruri
- c Molluschi macruri

7 Il pesce è un alimento con funzione:

- a Regolatrice
- b Energetica
- c Plastica

8 L'istamina è considerata un contaminante:

- a Algale
- b Fisico
- c Chimico

9 Il pesce azzurro è una importante fonte di:

- a Acidi grassi omega 9
- b Acidi grassi omega 6
- c Acidi grassi omega 3

10 I granciporri sono:

- a Crostacei brachiuri
- b Crostacei macruri
- c Molluschi macruri

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Come possono essere classificati i pesci in base al tipo di scheletro di cui sono dotati?
- 2 Descrivi le principali caratteristiche anatomiche dei molluschi.
- 3 Descrivi il profilo nutritivo dei prodotti ittici.
- 4 Illustra le tecniche di conservazione utilizzate per i prodotti ittici.
- 5 Che cosa si intende per "acquacoltura"?

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

5

Verifiche

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT2 – C4 • **Prodotti ittici**

FILA B

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 I prodotti ittici grassi contengono una % lipidica:

- a >8%
- b < 3%
- c tra 3-8%

2 Molluschi e crostacei sono prodotti ittici:

- a grassi
- b magri
- c semi-grassi

3 Gli acidi grassi contenuti nel pesce sono ricchi di:

- a acidi grassi saturi
- b acidi grassi insaturi
- c acidi grassi trans

4 Sono echinodermi:

- a i ricci di mare
- b le aragoste
- c le grancevole

5 Patelle e lumache di mare sono molluschi:

- a cefalopodi
- b lamellibranchi
- c gasteropodi

6 L'esame visivo dei prodotti ittici deve prevedere la ricerca di:

- a metalli pesanti
- b batteri
- c parassiti

7 I saraghi sono pesci:

- a marini
- b d'acqua dolce
- c diadromi

8 Il pesce è più digeribile della carne perché contiene meno:

- a tessuto adiposo
- b colesterolo
- c tessuto connettivo

9 I pesci marini contengono:

- a iodio
- b ferro
- c rame

10 I pesci dotati di scheletro osseo sono anche definiti:

- a condroitti
- b echinodermi
- c osteitti

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Che cosa si intende per "pesce azzurro"?
- 2 Descrivi le principali caratteristiche anatomiche dei pesci.
- 3 Spiega come può essere valutata la freschezza dei prodotti ittici.
- 4 Quali contaminanti biologici possono.
- 5 Che cosa sono le "zone FAO"?

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT2 – C4 • Prodotti ittici

EASY
TEST

Nome e cognome _____

Data _____

Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Vongole, cozze e ostriche sono:
 a molluschi cefalopodi
 b molluschi lamellibranchi
 c crostacei gasteropodi
- La carpa è un pesce:
 a d'acqua dolce
 b marino
 c diadromo
- Polpi, seppie e calamari sono:
 a molluschi cefalopodi
 b echinodermi
 c crostacei lamellibranchi
- I pesci condroitti:
 a hanno scheletro osseo
 b hanno scheletro cartilagineo
 c sono privi di scheletro
- I salmoni sono pesci:
 a marini
 b d'acqua dolce
 c diadromi
- I prodotti ittici grassi contengono una % lipidica:
 a > 8%
 b < 3%
 c tra 3-8%
- Molluschi e crostacei sono prodotti ittici:
 a grassi
 b magri
 c semi-grassi
- Gli acidi grassi contenuti nel pesce sono ricchi di:
 a acidi grassi saturi
 b acidi grassi insaturi
 c acidi grassi trans
- Sono echinodermi
 a i ricci di mare
 b le aragoste
 c le grancevole
- Patelle e lumache di mare sono molluschi:
 a cefalopodi
 b lamellibranchi
 c gasteropodi
- Astici e gamberi sono:
 a crostacei brachiuri
 b crostacei macruri
 c molluschi macruri
- Il pesce è un alimento con funzione:
 a regolatrice
 b energetica
 c plastica
- L'istamina è considerata un contaminante:
 a algale
 b fisico
 c chimico
- Il pesce azzurro è una importante fonte di:
 a acidi grassi omega 9
 b acidi grassi omega 6
 c acidi grassi omega 3
- I granciporri sono:
 a crostacei brachiuri
 b crostacei macruri
 c molluschi macruri

5

Verifiche

16. L'esame visivo dei prodotti ittici deve prevedere la ricerca di:

- a metalli pesanti
- b batteri
- c parassiti

17. I saraghi sono pesci:

- a marini
- b d'acqua dolce
- c diadromi

18. Il pesce è più digeribile della carne perché contiene meno:

a tessuto adiposo

b colesterolo

c tessuto connettivo

19. I pesci marini contengono:

a iodio c rame

b ferro

20. I pesci dotati di scheletro osseo sono anche definiti:

a condroitti

b echinodermi

c osteitti

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT3 – C1 • Latte

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 Il latte UHT ha una shelf life di:

- a 6 giorni
- b 3 mesi
- c 12 mesi

2 La degasatura del latte serve per eliminare:

- a sostanze volatili responsabili di cattivo odore
- b residui di anidride solforosa
- c eventuali impurità solide

3 Gli acidi grassi presenti nel latte sono per la maggior parte:

- a insaturi
- b essenziali
- c saturi

4 I principali minerali del latte sono:

- a calcio, fosforo e sodio
- b calcio, ferro e sodio, iodio
- c calcio, ferro e fosforo

5 Il latte è carente di :

- a vitamine del gruppo B
- b vitamina C
- c vitamina D

6 La sterilizzazione UHT avviene:

- a a 140-150 °C per 2-8 secondi
- b a 72-80 °C per 15-20 secondi
- c a 72-80 °C per 2-4 secondi

7 Lo yogurt ha un effetto positivo su:

- a sistema immunitario
- b apparato digerente
- c entrambe le risposte precedenti sono corrette

8 I lipidi contenuti nel latte sono soprattutto:

- a trigliceridi
- b fosfolipidi
- c colesterolo

9 La % di grasso nel latte intero è:

- a < 0,3 %
- b compresa tra 1,5-1,8 %
- c pari almeno al 3,5 %

10 La fermentazione omolattica del lattosio produce:

- a alcol etilico
- b anidride carbonica
- c acido lattico

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Dai una definizione di "latte".
- 2 Quali requisiti sanitari deve avere il latte crudo appena munto?
- 3 Quali sono le caratteristiche del "latte fresco pastorizzato alta qualità"?
- 4 Quali tappe prevede il processo produttivo del latte?
- 5 Come si ottiene lo yogurt?

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT3 – C1 • Latte

FILA B

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 L'omogeneizzazione del latte serve per:

- a eliminare sostanze volatili
- b ridurre le dimensioni dei globuli di grasso
- c dare al latte sapori particolari

2 Il latte "Alta qualità" è:

- a pastorizzato
- b sterilizzato
- c entrambe le risposte precedenti sono corrette

3 La caseina coagula a pH:

- a 4,6
- b 3,5
- c 7

4 La mungitura delle vacche da latte viene effettuata:

- a ogni 6 ore
- b ogni 12 ore
- c ogni 24 ore

5 Con la fermentazione eterolattica possono prodursi:

- a acido butirrico o propionico
- b acido butirrico o citrico
- c acido ascorbico o propionico

6 Il latte microfiltrato dura:

- a 10 giorni
- b 6 giorni
- c 90 giorni

7 Le Cellule Somatiche provengono:

- a dal sangue

b dal tessuto ghiandolare mammario

c entrambe le risposte precedenti sono corrette

8 I trigliceridi rappresentano il:

- a 55% dei lipidi del latte
- b 70%
- c 98-99% dei lipidi del latte

9 Il latte parzialmente scremato ha una % di lipidi compresa tra:

- a 1,30% e 1,70%
- b 1,50% e 2,50%
- c 1,50% e 1,80%

10 Il latte condensato è:

- a un latte concentrato al quale viene aggiunto saccarosio
- b un latte concentrato al quale viene aggiunto lattosio
- c un latte concentrato al quale viene aggiunto glucosio

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Quali latti "speciali" è possibile trovare sul mercato?
- 2 Illustra le temperature utilizzate per pastorizzare il latte.
- 3 Che cosa si intende per latte "microfiltrato"?
- 4 Descrivi il ruolo nutritivo del latte
- 5 Qual è la differenza tra latte fermentato "prebiotico" e "probiotico"?

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

5

Verifiche

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT3 – C1 • Latte

EASY
TEST

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Il latte UHT ha una shelf life di:
 a 6 giorni
 b 3 mesi
 c 12 mesi
- La degasatura del latte serve per eliminare:
 a sostanze volatili responsabili di cattivo odore
 b residui di anidride solforosa
 c eventuali impurità solide
- Gli acidi grassi presenti nel latte sono per la maggior parte:
 a insaturi
 b essenziali
 c saturi
- I principali minerali del latte sono:
 a calcio, fosforo e sodio
 b calcio, ferro e sodio, iodio
 c calcio, ferro e fosforo
- Il latte è carente di:
 a vitamine del gruppo B
 b vitamina C
 c vitamina D
- L'omogeneizzazione del latte serve per:
 a eliminare sostanze volatili
 b ridurre le dimensioni dei globuli di grasso
 c dare al latte sapori particolari
- Il latte "Alta qualità" è:
 a pastorizzato
 b sterilizzato
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- La caseina coagula a pH:
 a 4,6
 b 3,5
 c 7
- La mungitura delle vacche da latte viene effettuata:
 a ogni 6 ore
 b ogni 12 ore
 c ogni 24 ore
- Con la fermentazione eterolattica possono prodursi:
 a acido butirrico o propionico
 b acido butirrico o citrico
 c acido ascorbico o propionico
- La sterilizzazione UHT avviene:
 a a 140-150 °C per 2-8 secondi
 b a 72-80 °C per 15-20 secondi
 c a 72-80 °C per 2-4 secondi
- Lo yogurt ha un effetto positivo su:
 a sistema immunitario
 b apparato digerente
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- I lipidi contenuti nel latte sono soprattutto :
 a trigliceridi
 b fosfolipidi
 c colesterolo
- La % di grasso nel latte intero è:
 a < 0,3 %
 b compresa tra 1,5-1,8 %
 c pari almeno al 3,5 %

5

Verifiche

15. La fermentazione omolattica del lattosio produce:

- a alcol etilico
- b anidride carbonica
- c acido lattico

16. Il latte microfiltrato dura:

- a 10 giorni
- b 6 giorni
- c 90 giorni

17. Le Cellule Somatiche provengono o:

- a dal sangue
- b dal tessuto ghiandolare mammario
- c entrambe le risposte precedenti sono corrette

18. I trigliceridi rappresentano il:

- a 55% dei lipidi del latte
- b 70%
- c 98-99% dei lipidi del latte

19. Il latte parzialmente scremato ha una % di lipidi compresa tra:

- a 1,30% e 1,70%
- b 1,50% e 2,50%
- c 1,50% e 1,80%

20. Il latte condensato è:

- a un latte concentrato al quale viene aggiunto saccarosio
- b un latte concentrato al quale viene aggiunto lattosio
- c un latte concentrato al quale viene aggiunto glucosio

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT3 – C2 • Formaggi

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- La ricotta si ottiene per mezzo di:
 a coagulazione acida del latte a 75-85 °C
 b acidificazione del siero di latte a 75-95 °C
 c acidificazione del siero di latte a 54-55 °C
- L'omogeneizzazione del latte serve per:
 a ridurre le dimensioni dei globuli di grasso
 b eliminare sostanze volatili
 c dare al latte sapori particolari
- Il formaggio è ricco di:
 a calcio, fosforo e sodio
 b calcio, ferro e sodio
 c calcio, zolfo e fosforo
- Il formaggio viene definito un alimento:
 a plastico
 b energetico
 c regolatore
- I formaggi erborinati si producono aggiungendo al latte:
 a batteri lattici
 b muffe
 c lieviti
- La coagulazione presamica prevede l'utilizzo di:
 a acido citrico
 b caglio
 c acido lattico

- 7 I sali di fusione vengono utilizzati per la produzione di:

- a formaggi a pasta filata
 b formaggi fusi
 c ricotta

- 8 Le vitamine contenute nel formaggio sono:

- a A, D, E
 b C, D, Gruppo B
 c A, D, Gruppo B

- 9 La produzione di formaggi a pasta filata prevede:

- a fusione di formaggi precostituiti aggiunti di sali di fusione
 b cagliatura in presenza di sali di fusione
 c entrambe le risposte precedenti sono errate

- 10 La rottura e la cottura della cagliata facilitano:

- a la coagulazione del siero
 b l'estrazione
 c la maturazione del siero

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- Con quali tecniche si può ottenere la cagliata?
- Come si producono i formaggi a "pasta filata"?
- In che cosa consistono le operazioni di "preparazione del latte" realizzate prima della coagulazione?
- Con quali tecniche può essere effettuata la salatura dei formaggi?
- Secondo quali criteri possono essere classificati i formaggi?

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT3 – C2 • Formaggi

FILA B

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 I formaggi a pasta semicotta vengono trattati ad una temperatura media:

- a inferiore ai 44 °C
- b tra 44 e 45 °C
- c superiore ai 45°C

2 I polifosfati vengono utilizzati per la produzione di:

- a mascarpone
- b ricotta
- c formaggi fusi

3 I minerali che caratterizzano il formaggio sono:

- a calcio, sodio e fosforo
- b calcio, potassio e sodio
- c calcio., fosforo e potassio

4 I formaggi stagionati a pasta cotta devono essere conservati alla temperatura di:

- a 2-4 °C
- b 10-12 °C
- c 14-15 °C

5 Il taleggio è un formaggio a crosta:

- a fiorita
- b lavata
- c affumicata

6 Il mascarpone si ottiene:

- a dal latte intero
- b dalla panna di latte
- c dal siero di latte

7 I formaggi a pasta cotta vengono trattati ad una temperatura media:

- a inferiore ai 54 °C
- b tra 54 e 55 °C
- c superiore ai 55°C

8 Le cause principali della sfogliatura dei formaggi sono:

- a una cottura eccessiva
- b una cottura insufficiente
- c un eccesso di sale o di pressatura

9 I formaggi classificati come leggeri hanno una % di grasso:

- a tra 20 e 35%
- b tra 10 e 25%
- c tra 15 e 30%

10 Con la filatura la struttura della cagliata diventa:

- a fibrosa e rigida
- b fibrosa ed elastica
- c entrambe le risposte precedenti sono errate

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Quali sono le fasi della produzione del formaggio?
- 2 Che cosa sono e quali sono i formaggi "erborinati"?
- 3 Secondo quali criteri possono essere classificati i formaggi?
- 4 Descrivi il profilo nutritivo dei formaggi.
- 5 A quali alterazioni possono andare incontro i formaggi?

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1. La ricotta si ottiene per mezzo di:
- a coagulazione acida del latte a 75-85 °C
 - b acidificazione del siero di latte a 75-95 °C
 - c acidificazione del siero di latte a 54-55 °C
2. L'omogeneizzazione del latte serve per:
- a ridurre le dimensioni dei globuli di grasso
 - b eliminare sostanze volatili
 - c dare al latte sapori particolari
3. Il formaggio è ricco di:
- a calcio, fosforo e sodio
 - b calcio, ferro e sodio
 - c calcio, zolfo e fosforo
4. Il formaggio viene definito un alimento:
- a plastico
 - b energetico
 - c regolatore
5. I formaggi erborinati si producono aggiungendo al latte:
- a batteri lattici
 - b muffe
 - c lieviti
6. I formaggi a pasta semicotta vengono trattati a una temperatura media:
- a inferiore ai 44 °C
 - b tra 44 e 45 °C
 - c superiore ai 45°C
7. I polifosfati vengono utilizzati per la produzione di:
- a mascarpone
 - b ricotta
 - c formaggi fusi
8. I minerali che caratterizzano il formaggio sono:
- a calcio, sodio e fosforo
 - b calcio, potassio e sodio
 - c calcio, fosforo e potassio
9. I formaggi stagionati a pasta cotta devono essere conservati alla temperatura di:
- a 2-4 °C
 - b 10-12 °C
 - c 14-15 °C
10. Il taleggio è un formaggio a crosta:
- a fiorita
 - b lavata
 - c affumicata
11. La coagulazione presamica prevede l'utilizzo di:
- a acido citrico
 - b caglio
 - c acido lattico
12. I sali di fusione vengono utilizzati per la produzione di:
- a formaggi a pasta filata
 - b formaggi fusi
 - c ricotta

13. Le vitamine contenute nel formaggio sono:
- a A, D, E
 - b C, D, Gruppo B
 - c A, D, Gruppo B
14. La produzione di formaggi a pasta filata prevede:
- a fusione di formaggi precostituiti aggiunti di sali di fusione
 - b cagliatura in presenza di sali di fusione
 - c entrambe le risposte precedenti sono errate
15. La rottura e la cottura della cagliata facilitano:
- a la coagulazione del siero
 - b l'estrazione
 - c la maturazione del siero
16. Il mascarpone si ottiene:
- a dal latte intero
 - b dalla panna di latte
 - c dal siero di latte
17. I formaggi a pasta cotta vengono trattati ad una temperatura media:
- a inferiore ai 54 °C
 - b tra 54 e 55 °C
 - c superiore ai 55°C
18. Le cause principali della sfogliatura dei formaggi sono:
- a una cottura eccessiva
 - b una cottura insufficiente
 - c un eccesso di sale o di pressatura
19. I formaggi classificati come leggeri hanno una % di grasso:
- a tra 20 e 35%
 - b tra 10 e 25%
 - c tra 15 e 30%
20. Con la filatura la struttura della cagliata diventa:
- a fibrosa e rigida
 - b fibrosa ed elastica
 - c entrambe le risposte precedenti sono errate

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT4 – C1 • Legumi

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 I legumi sono alimenti:

- a plastici e regolatori
- b energetici e plastici
- c energetici e regolatori

2 I legumi sono ricchi di:

- a amminoacidi solforati
- b lisina
- c fenilalanina

3 L'indice glicemico dei legumi è:

- a alto
- b medio
- c basso

4 La farina di semi di carrube ha proprietà:

- a addensanti
- b antiossidanti
- c coloranti

5 Quali metodi di conservazione si addicono ai legumi?

- a surgelazione, pastorizzazione, affumicamento
- b surgelazione, sterilizzazione, essiccamento
- c liofilizzazione, irradiazione

6 Il frutto dei legumi è:

- a una carioside
- b una bacca
- c un baccello

7 Il seme di soia decorticato, bollito in acqua e fermentato per 24-48 ore si chiama:

- a tempeh
- b tofu
- c seitan

8 La fibra solubile dei legumi induce:

- a flatulenza
- b irritazione al colon
- c gastrite

9 Il valore biologico delle proteine dei legumi è:

- a basso
- b medio
- c alto

10 L'olio di soia è ricco di:

- a acidi grassi insaturi
- b acidi grassi saturi
- c colesterolo

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Quali procedure devono essere seguite per migliorare la cottura e la digeribilità dei legumi?
- 2 Descrivi le caratteristiche principali delle lenticchie.
- 3 Descrivi il profilo nutritivo dei legumi.
- 4 Descrivi le caratteristiche principali dei piselli.
- 5 Descrivi le caratteristiche principali della soia.

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT4 – C1 • Legumi

FILA B

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 Da dove proviene la soia?

- a dal Mediterraneo
- b dalle Americhe
- c dall'Estremo Oriente

2 Le saponine sono:

- a additivi realizzati a partire dai legumi
- b sostanze antinutrizionali
- c emulsionanti estratti dai legumi

3 Le panelle sono frittelle rotonde a base di farina di:

- a ceci
- b lupini
- c fave

4 I legumi contengono molti fattori antinutrizionali che vengono inattivati con:

- a la conservazione
- b la cottura
- c l'essiccamento

5 La carruba è una leguminosa:

- a diffusa in Lombardia
- b diffusa in Sicilia
- c diffusa nel Lazio

6 Il principale paese produttore mondiale di soia è:

- a Russia
- b Cina
- c Stati Uniti

7 Chi soffre di favismo non dovrebbe mangiare fave perché può sviluppare:

- a tumori
- b allergia
- c distruzione dei globuli rossi

8 Qual è il contenuto proteico del lupino?

- a 23%
- b 43%
- c 63%

9 Semi schiacciati, lenticolari e bianco-giallastri sono semi di:

- a cece
- b soia
- c fava

10 Da dove proviene il fagiolo?

- a Nord Europa
- b Sud America
- c Medio Oriente

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Descrivi le caratteristiche botaniche comuni dei legumi.
- 2 A quali tecniche di conservazione vengono sottoposti i legumi?
- 3 Descrivi le caratteristiche principali dei fagioli.
- 4 Descrivi le caratteristiche principali delle fave.
- 5 Descrivi le caratteristiche principali dei ceci.

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

5

Verifiche

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT4 – C1 • Legumi

EASY
TEST

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- I legumi sono alimenti:
 a plastici e regolatori
 b energetici e plastici
 c energetici e regolatori
- I legumi sono ricchi di:
 a amminoacidi solforati
 b lisina
 c fenilalanina
- L'indice glicemico dei legumi è:
 a alto
 b medio
 c basso
- La farina di semi di carrube ha proprietà:
 a addensanti
 b antiossidanti
 c coloranti
- Quali metodi di conservazione si addicono ai legumi?
 a surgelazione, pastorizzazione, affumicamento
 b surgelazione, sterilizzazione, essiccamento
 c liofilizzazione, irradiazione
- Da dove proviene la soia?
 a dal Mediterraneo
 b dalle Americhe
 c dall'Estremo Oriente
- Le saponine sono:
 a additivi realizzati a partire dai legumi
 b sostanze antinutrizionali
 c emulsionanti estratti dai legumi
- Le panelle sono frittelle rotonde a base di farina di:
 a ceci
 b lupini
 c fave
- I legumi contengono molti fattori antinutrizionali che vengono inattivati con:
 a la conservazione
 b la cottura
 c l'essiccamento
- La carruba è una leguminosa:
 a diffusa in Lombardia
 b diffusa in Sicilia
 c diffusa nel Lazio
- Il frutto dei legumi è:
 a una cariosside
 b una bacca
 c un baccello
- Il seme di soia decorticato, bollito in acqua e fermentato per 24-48 ore si chiama:
 a tempeh
 b tofu
 c seitan
- La fibra solubile dei legumi induce:
 a flatulenza
 b irritazione al colon
 c gastrite
- Il valore biologico delle proteine dei legumi è:
 a basso
 b medio
 c alto

5

Verifiche

15. L'olio di soia è ricco di:

- a acidi grassi insaturi
- b acidi grassi saturi
- c colesterolo

16. Il principale paese produttore mondiale di soia è:

- a Russia
- b Cina
- c Stati Uniti

17. Chi soffre di favismo non dovrebbe mangiare fave perché può sviluppare:

- a tumori
- b allergia
- c distruzione dei globuli rossi

18. Qual è il contenuto proteico del lupino?

- a 23%
- b 43%
- c 63%

19. Semi schiacciati, lenticolari e bianco-giallastri sono semi di:

- a cece
- b soia
- c fava

20. Da dove proviene il fagiolo?

- a Nord Europa
- b Sud America
- c Medio Oriente

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT4 – C2 • Ortaggi

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 Gli ortaggi contengono in media:

- a dal 60% al 75% di acqua
- b dal 70% al 75% di acqua
- c dall'80% al 96% di acqua

2 Asparago, cardo, finocchio e sedano sono ortaggi:

- a da fiore
- b da foglia
- c da fusto

3 La scorzonera è un ortaggio:

- a da fusto
- b da frutto
- c da radice

4 L'aglio ha caratteristiche:

- a idratanti
- b antibatteriche
- c disidratanti

5 Il pomodoro contiene:

- a licopene e vitamina E
- b vitamina A e licopene
- c vitamina K

6 Gli ortaggi sono considerati alimenti:

- a energetici
- b plastici
- c regolatori

7 Per i prodotti ortofrutticoli di prima categoria:

- a sono tollerate rugosità della buccia

- b sono tollerate lesioni cicatrizzate

- c sono tollerate lievi difetti di forma

8 Un accumulo di acido ossalico (dannoso), è pericoloso:

- a per la salute della pelle
- b per la salute dei reni
- c per le articolazioni

9 La capsaicina è in principio attivo che si trova:

- a nei legumi
- b nei peperoni
- c nelle crucifere

10 Le carote "primaticce" vengono vendute solo all'inizio:

- a dell'inverno
- b della primavera
- c dell'estate

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Quali caratteristiche hanno gli ortaggi classificati come appartenenti alla categoria di qualità "extra"?
- 2 Quali ortaggi appartengono alla categoria degli ortaggi "da bulbo" e quali caratteristiche comuni presentano?
- 3 Descrivi gli effetti negativi della cottura sugli ortaggi.
- 4 Quali ortaggi appartengono alla categoria degli ortaggi "da frutto" e quali caratteristiche comuni presentano?
- 5 Descrivi il profilo nutritivo degli ortaggi.

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

5

Verifiche

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT4 – C2 • Ortaggi

FILA B

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- La stagionalità dei prodotti ortofrutticoli è strettamente legata:
 a al clima di una regione
 b alle caratteristiche geografiche di una regione
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- La pianta erbacea anche nota come dente di leone è:
 a l'ortica
 b il tarassaco
 c l'agretto
- I cavoli appartengono alla famiglia delle:
 a crucifere
 b solanacee
 c entrambe le risposte precedenti sono errate
- La parte commestibile del sedano rapa:
 a sono gli steli, detti coste
 b le foglie
 c la radice tuberizzata
- I broccoli contengono:
 a cinarina
 b sulforafano
 c licopene
- Per la refrigerazione dei prodotti vegetali, si applica una temperatura di circa:
 a + 2 °C
 b + 4 °C
 c + 8 °C

7 Mediamente, gli ortaggi sono caratterizzati da un contenuto proteico:

- a alto
 b medio
 c basso

8 La parte commestibile della barbabietola è :

- a il fusto
 b la radice carnosa
 c le foglie

9 È definito "turione":

- a una varietà di lattuga
 b la radice della rapa
 c lo stelo dell'asparago

10 La pianta erbacea anche nota come barba del frate, lischi, roscano o senape dei monaci è:

- a la borragine
 b il crescione
 c l'agretto

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- Che cosa si intende per "stagionalità" dei prodotti ortofrutticoli?
- Descrivi il profilo nutritivo degli ortaggi.
- Quali ortaggi appartengono alla categoria degli ortaggi "da fiore" e quali caratteristiche comuni presentano?
- Descrivi gli effetti positivi della cottura sugli ortaggi.
- Quali ortaggi appartengono alla categoria degli ortaggi "da foglia" e quali caratteristiche comuni presentano?

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Gli ortaggi contengono in media:
 a dal 60% al 75% di acqua
 b dal 70% al 75% di acqua
 c dall'80% al 96% di acqua
- Asparago, cardo, finocchio e sedano sono ortaggi:
 a da fiore
 b da foglia
 c da fusto
- La scorzonera è un ortaggio:
 a da fusto
 b da frutto
 c da radice
- L'aglio ha caratteristiche:
 a idratanti
 b antibatteriche
 c disidratanti
- Il pomodoro contiene:
 a licopene e vitamina E
 b vitamina A e licopene
 c vitamina K
- La stagionalità dei prodotti ortofrutticoli è strettamente legata:
 a al clima di una regione
 b alle caratteristiche geografiche di una regione
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- La pianta erbacea anche nota come dente di leone è:
 a l'ortica
 b il tarassaco
 c l'agretto
- I cavoli appartengono alla famiglia delle:
 a crucifere
 b solanacee
 c entrambe le risposte precedenti sono errate
- La parte commestibile del sedano rapa:
 a sono gli steli, detti coste
 b le foglie
 c la radice tuberizzata
- I broccoli contengono:
 a cinarina
 b sulforafano
 c licopene
- Gli ortaggi sono considerati alimenti:
 a energetici
 b plastici
 c regolatori
- Per i prodotti ortofrutticoli di prima categoria:
 a sono tollerate rugosità della buccia
 b sono tollerate lesioni cicatrizzate
 c sono tollerati lievi difetti di forma
- Un accumulo di acido ossalico (dannoso) è pericoloso:
 a per la salute della pelle
 b per la salute dei reni
 c per le articolazioni
- La capsaicina è in principio attivo che si trova:
 a nei legumi
 b nei peperoni
 c nelle crucifere

15. Le carote "primaticcie" vengono vendute solo all'inizio:

- a dell'inverno
- b della primavera
- c dell'estate

16. Per la refrigerazione dei prodotti vegetali, si applica una temperatura di circa:

- a + 2 °C
- b + 4 °C
- c + 8 °C

17. Mediamente, gli ortaggi sono caratterizzati da un contenuto proteico:

- a alto
- b medio
- c basso

18. La parte commestibile della barbabietola è:

- a il fusto
- b la radice carnosa
- c le foglie

19. È definito "turione":

- a una varietà di lattuga
- b la radice della rapa
- c lo stelo dell'asparago

20. La pianta erbacea anche nota come barba del frate, lischi, roscano o senape dei monaci è:

- a la borragine
- b il crescione
- c l'agretto

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT4 – C3 • Frutta

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 Le castagne fanno parte del gruppo della frutta:

- a acidulo-zuccherina
- b amidacea
- c acidula

2 Le amarene sono varietà di ciliegie:

- a con peduncolo corto e frutto acidulo e aspro
- b con peduncolo lungo e frutto dolce
- c con peduncolo corto e frutto dolce

3 La frutta oleosa è:

- a altamente proteica
- b altamente energetica
- c idratante

4 Nella frutta il contenuto in fibra alimentare rappresenta, mediamente:

- a il 2%
- b il 12%
- c il 20 %

5 L'agrume più calorico è:

- a il limone
- b il pompelmo
- c il mandarino

6 È anche noto come "mandarino cinese":

- a il kumquat
- b il cedro
- c il pompelmo

7 Viene definito "gheriglio" il seme commestibile:

- a delle nocciole

b delle noci

c dei pinoli

8 Le arance rosse vengono coltivate:

- a in Sicilia
- b in Lombardia
- c in Puglia

9 Il frutto che possiede proprietà lassative se consumato maturo è:

- a il melone
- b l'ananas
- c il kiwi

10 Le proteine della frutta secca hanno qualità:

- a medio-bassa
- b medio-alta
- c bassa

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

1 In base a quali criteri può essere classificata la frutta?

2 Illustra il ruolo nutrizionale della frutta secca.

3 Quali frutti appartengono alla categoria della frutta "acidula" e quali caratteristiche comuni presentano?

4 Quali frutti appartengono alla categoria della frutta "acidulo-zuccherina" e quali caratteristiche comuni presentano?

5 Quali frutti appartengono alla categoria della frutta "amidacea" e quali caratteristiche comuni presentano?

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT4 – C3 • Frutta

FILA B

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- L'avocado appartiene alla categoria della frutta:
 a oleosa
 b amidacea
 c zuccherina
- È caratterizzata dalla presenza di piccoli semi lignei la polpa:
 a della papaia
 b dei fichi d'India
 c del fico
- La produzione fuori stagione causa:
 a un impoverimento dei principi nutritivi
 b un aumento dei principi nutritivi
 c un aumento delle dimensioni dei prodotti ortofrutticoli
- Sono disposti a grappolo i frutti:
 a della vite
 b del banano
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- Le mandorle sono ricche di:
 a magnesio
 b olio di semi vari
 c acidi grassi essenziali
- Il melone che si conserva più a lungo è:
 a il melone cantalupo
 b il melone retato
 c il melone invernale

7 Con la maturazione dei frutti il quantitativo di zuccheri semplici:

- a resta invariato
 b aumenta
 c diminuisce

8 È anche noto come "ciliegia cinese":

- a il kumquat
 b il litchi
 c il pinolo

9 L'enzima "bromelina" dell'ananas aiuta la digestione di:

- a glucidi b protidi c lipidi

10 È il frutto di una leguminosa:

- a l'arachide
 b l'anacardio
 c il pistacchio

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- Quali sono le principali variazioni che caratterizzano il processo di maturazione dei frutti?
- Illustra il ruolo nutrizionale della frutta fresca.
- Quali frutti appartengono alla categoria della frutta "oleosa" e quali caratteristiche comuni presentano?
- Quali frutti appartengono alla categoria della frutta "amidacea" e quali caratteristiche comuni presentano?
- Quali frutti appartengono alla categoria della frutta "zuccherina" e quali caratteristiche comuni presentano?

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

5

Verifiche

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT4 – C3 • Frutta

EASY
TEST

Nome e cognome _____

Data _____

Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Le castagne fanno parte del gruppo della frutta:
 a acidulo-zuccherina
 b amidacea
 c acidula
- Le amarene sono varietà di ciliegie:
 a con peduncolo corto e frutto acidulo e aspro
 b con peduncolo lungo e frutto dolce
 c con peduncolo corto e frutto dolce
- La frutta oleosa è:
 a altamente proteica
 b altamente energetica
 c idratante
- Nella frutta il contenuto in fibra alimentare rappresenta, mediamente:
 a il 2%
 b il 12%
 c il 20 %
- L'agrume più calorico è:
 a il limone
 b il pompelmo
 c il mandarino
- L'avocado appartiene alla categoria della frutta:
 a oleosa
 b amidacea
 c zuccherina
- È caratterizzata dalla presenza di piccoli semi lignei la polpa:
 a della papaia
 b dei fichi d'India
 c del fico
- La produzione fuori stagione causa:
 a un impoverimento dei principi nutritivi
 b un aumento dei principi nutritivi
 c un aumento delle dimensioni dei prodotti ortofrutticoli
- Sono disposti a grappolo i frutti:
 a della vite
 b del banano
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- Le mandorle sono ricche di:
 a magnesio
 b olio di semi vari
 c acidi grassi essenziali
- È anche noto come "mandarino cinese":
 a il kumquat
 b il cedro
 c il pompelmo
- Viene definito "gheriglio" il seme commestibile:
 a delle nocciole
 b delle noci
 c dei pinoli
- Le arance rosse vengono coltivate:
 a in Sicilia
 b in Lombardia
 c in Puglia
- Il frutto che possiede proprietà lassative se consumato maturo è:
 a il melone
 b l'ananas
 c il kiwi

5

Verifiche

15. Le proteine della frutta secca hanno qualità:
- a medio-bassa
 - b medio-alta
 - c bassa
16. Il melone che si conserva più a lungo è:
- a il melone cantalupo
 - b il melone retato
 - c il melone invernale
17. Con la maturazione dei frutti il quantitativo di zuccheri semplici:
- a resta invariato
 - b aumenta
 - c diminuisce
18. È anche noto come "ciliegia cinese":
- a il kumquat
 - b il litchi
 - c il pinolo
19. L'enzima "bromelina" dell'ananas aiuta la digestione di:
- a glucidi
 - b protidi
 - c lipidi
20. È il frutto di una leguminosa:
- a l'arachide
 - b l'anacardio
 - c il pistacchio

Criterio assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

GRIGLIE DI CORREZIONE NT4 - C3 • Frutta

VERIFICA IN CLASSE

FILA A

Test a scelta multipla

1	B	2	A	3	B	4	A	5	C	6	A	7	B	8	A	9	C	10	B
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	---

FILA B

Test a scelta multipla

1	A	2	B	3	A	4	C	5	A	6	C	7	B	8	B	9	B	10	A
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	---

EASY TEST

Test a scelta multipla

1	B	2	A	3	B	4	A	5	C	6	A	7	B	8	A	9	C	10	A
11	A	12	B	13	A	14	C	15	B	16	C	17	B	18	B	19	B	20	A

ESERCIZI NEL VOLUME

Vero/falso

1	V	2	F	3	F	4	V	5	V	6	F	7	F	8	V	9	V	10	F
11	V	12	F	13	V	14	F	15	F	16	V	17	V	18	F	19	V	20	F

Contenuti digitali

CORREGGI FACILE - VERIFICHE SVOLTE

Tutte le verifiche proposte nelle pagine precedenti sono disponibili anche nella versione verifica svolta



NOTE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT5 – C1 • Oli alimentari

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 I lipidi sono importanti per l'assorbimento di:

- a vitamine idrosolubili
- b vitamine liposolubili
- c sali minerali

2 Quale di questi processi non fa parte della rettificazione o raffinazione di un olio?

- a deacidificazione
- b decolorazione
- c Emulsione

3 Quale tra i seguenti oli di oliva presenta il minore grado di acidità:

- a olio extravergine di oliva
- b olio di oliva
- c olio di oliva vergine

4 L'olio extravergine di oliva contiene:

- a non più dell'1% in peso di acidità libera
- b non più del 2% in peso di acidità libera
- c non più dello 0,8% in peso di acidità libera

5 Gli acidi grassi insaturi:

- a hanno almeno un doppio legame
- b non hanno doppi legami
- c hanno un solo doppio legame

6 L'oliva è:

- a un seme
- b una gemma
- c un frutto

7 Gli oli di semi sono ricchi di:

- a acidi grassi omega-3
- b acidi grassi saturi
- c acidi grassi omega-6

8 Gli oli di semi si ottengono per estrazione:

- a con solventi chimici
- b esclusivamente meccanica
- c meccanica e con solventi chimici

9 È consigliabile consumare a crudo:

- a l'olio di noci
- b l'olio di semi di soia
- c entrambe le risposte precedenti sono corrette

10 L'olio extravergine di oliva si ottiene per estrazione:

- a con solventi chimici
- b esclusivamente meccanica
- c meccanica e con solventi chimici

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Su che cosa si basa la distinzione tra oli e grassi?
- 2 Quali sono le principali categorie dell'olio di oliva?
- 3 Quali sono le indicazioni obbligatorie che devono essere riportate sull'etichetta dell'olio di oliva?
- 4 Descrivi i passaggi fondamentali dell'estrazione dell'olio di oliva e dell'olio di semi.
- 5 Quali sono i principali oli ottenuti da germe di cariossidi?

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT5 – C1 • Oli alimentari

FILA B

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- La differenza del punto di fusione tra oli e grassi dipende:
 a dalla % di vitamina E
 b dalla % di acidi grassi saturi e insaturi
 c dalla % di acidi grassi saturi
- I moderni sistemi di estrazione dell'olio di oliva si basano su:
 a centrifugazione
 b filtrazione selettiva
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- Nel processo di estrazione dell'olio di oliva la fase della gramolatura viene effettuata:
 a sulla pasta d'olio
 b sul mosto d'olio
 c sulle olive tal quali
- L'olio di oliva vergine contiene:
 a non più dell'1% in peso di acidità libera
 b non più del 2% in peso di acidità libera
 c non più dello 0,8% in peso di acidità libera
- Il limite massimo di acido erucico consentito nell'olio di colza è del:
 a 5%
 b 10%
 c 15%
- Quali tra i seguenti oli ha una composizione simile all'olio di oliva?
 a arachide
 b mais
 c palma

- L'olio di oliva è il più digeribile tra tutti gli oli:
 a grazie alla maggiore velocità di transito gastrico
 b grazie al fatto di essere efficacemente emulsionato dai succhi digestivi
 c Entrambe le risposte precedenti sono corrette
- Nel processo di estrazione degli oli di semi per allontanare i trigliceridi che presentano elevate quantità di acidi grassi saturi si procede con la:
 a demargarinazione
 b neutralizzazione
 c demucillaginazione
- Il punto di fumo dell'olio di arachidi è di circa:
 a 120 °C
 b 150 °C
 c 180 °C
- La frazione saponificabile dell'olio extravergine di oliva è pari al:
 a 97%
 b 98%
 c 99%

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- Quali sono le principali categorie dell'olio di oliva?
- Con quali tecniche possono essere raccolte le olive?
- Come si ottengono gli oli di semi?
- A che cosa serve la gramolatura nel processo di produzione dell'olio di oliva?
- Quali sono i principali sistemi di estrazione dell'olio di oliva?

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- I lipidi sono importanti per l'assorbimento di:
 - a vitamine idrosolubili
 - b vitamine liposolubili
 - c sali minerali
 - Quale di questi processi non fa parte della rettificazione o raffinazione di un olio?
 - a Deacidificazione
 - b Decolorazione
 - c Emulsionamento
 - Quale tra i seguenti oli di oliva presenta il minore grado di acidità:
 - a olio extravergine di oliva
 - b olio di oliva
 - c olio di oliva vergine
 - L'olio extravergine di oliva contiene:
 - a non più dell'1% in peso di acidità libera
 - b non più del 2% in peso di acidità libera
 - c non più dello 0,8% in peso di acidità libera
 - Gli acidi grassi insaturi:
 - a hanno almeno un doppio legame
 - b non hanno doppi legami
 - c hanno un solo doppio legame
 - La differenza del punto di fusione tra oli e grassi dipende:
 - a dalla % di vitamina E
 - b dalla % di acidi grassi saturi e insaturi
 - c dalla % di acidi grassi saturi
 - I moderni sistemi di estrazione dell'olio di oliva si basano su:
 - a centrifugazione
 - b filtrazione selettiva
 - c entrambe le risposte precedenti sono corrette
 - Nel processo di estrazione dell'olio di oliva la fase della gramolatura viene effettuata:
 - a sulla pasta d'olio
 - b sul mosto d'olio
 - c sulle olive tal quali
 - L'olio di oliva vergine contiene:
 - a non più dell'1% in peso di acidità libera
 - b non più del 2% in peso di acidità libera
 - c non più dello 0,8% in peso di acidità libera
- Il limite massimo di acido erucico consentito nell'olio di colza è del:
- a 5%
 - b 10%
 - c 15%
- L'oliva è:
 - a un seme
 - b una gemma
 - c un frutto
 - Gli oli di semi sono ricchi di:
 - a acidi grassi omega-3
 - b acidi grassi saturi
 - c acidi grassi omega-6

13. Gli oli di semi si ottengono per estrazione:
- a con solventi chimici
 - b esclusivamente meccanica
 - c meccanica e con solventi chimici
14. È consigliabile consumare a crudo:
- a l'olio di noci
 - b l'olio di semi di soia
 - c entrambe le risposte precedenti sono corrette
15. L'olio extravergine di oliva si ottiene per estrazione:
- a con solventi chimici
 - b esclusivamente meccanica
 - c meccanica e con solventi chimici
16. Quali tra i seguenti oli ha una composizione simile all'olio di oliva?
- a Arachide
 - b Mais
 - c Palma
17. L'olio di oliva è il più digeribile tra tutti gli oli:
- a grazie alla maggiore velocità di transito gastrico
 - b grazie al fatto di essere efficacemente emulsionato dai succhi digestivi
 - c Entrambe le risposte precedenti sono corrette
18. Nel processo di estrazione degli oli di semi per allontanare i trigliceridi che presentano elevate quantità di acidi grassi saturi si procede con la:
- a demargarinazione
 - b neutralizzazione
 - c demucillaginazione
19. Il punto di fumo dell'olio di arachidi è di circa:
- a 120 °C
 - b 150 °C
 - c 180 °C
20. La frazione saponificabile dell'olio extravergine di oliva è pari al:
- a 97%
 - b 98%
 - c 99%

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

GRIGLIE DI CORREZIONE NT5 – C1 • Oli alimentari

VERIFICA IN CLASSE

FILA A

Test a scelta multipla

1	B	2	C	3	A	4	C	5	A	6	C	7	C	8	C	9	C	10	B
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	---

FILA B

Test a scelta multipla

1	B	2	C	3	B	4	B	5	A	6	A	7	C	8	A	9	C	10	C
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	---

EASY TEST

Test a scelta multipla

1	B	2	C	3	A	4	C	5	A	6	B	7	C	8	B	9	B	10	A
11	C	12	C	13	C	14	C	15	B	16	A	17	C	18	A	19	C	20	C

ESERCIZI NEL VOLUME

Vero/falso

1	V	2	F	3	F	4	F	5	F	6	F	7	F	8	V	9	V	10	V
11	V	12	F	13	V	14	V	15	V	16	F	17	V	18	V	19	F	20	F

Contenuti digitali

CORREGGI FACILE – VERIFICHE SVOLTE

Tutte le verifiche proposte nelle pagine precedenti sono disponibili anche nella versione verifica svolta

5

Verifiche

NOTE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT5 – C2 • Grassi alimentari

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 Il burro viene ricavato dalla lavorazione:

- a della crema ricavata dal latte di vacca
- b dal siero di latte vaccino
- c entrambe le risposte sono corrette

2 Gli acidi grassi saturi:

- a hanno almeno un doppio legame
- b non hanno doppi legami
- c hanno un solo doppio legame

3 Il burro, a norma di legge, contiene una percentuale di grassi:

- a non inferiore all'90%
- b non inferiore all'85%
- c non inferiore all'80%

4 Lo strutto fonde a circa:

- a 40-42°C
- b 30-35°C
- c 50-52°C

5 Il burro contiene una elevata percentuale di:

- a acidi grassi saturi
- b acidi grassi mono-insaturi
- c acidi grassi poli-insaturi

6 La sugna è un grasso di origine:

- a suina
- b bovina
- c vegetale

7 Il lardo si ottiene:

- a dal grasso viscerale dei suini
- b dal grasso sottocutaneo dei suini
- c entrambe le risposte sono corrette

8 La crema di latte, a norma di legge, contiene una percentuale di grassi:

- a non inferiore al 10%
- b non inferiore al 15%
- c non inferiore al 20%

9 Il burro centrifugato è un prodotto:

- a di bassa qualità
- b di alta qualità
- c di qualità mediocre

10 La margarina può contenere:

- a sale
- b additivi alimentari
- c entrambe le risposte precedenti sono corrette

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Come si produce la margarina?
- 2 Cos'è la panna?
- 3 Paragona il profilo nutrizionale del burro e della margarina.
- 4 Cos'è e per che cosa si utilizza la sugna?
- 5 A quali utilizzi vengono destinati, rispettivamente, burro di arachidi, burro di cacao e burro di cocco?

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT5 – C2 • Grassi alimentari

FILA B

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- La zangolatura è un processo necessario:
 a per rettificare gli oli di semi
 b per estrarre l'olio dalla sansa
 c per ottenere il burro
- La crema di latte può essere destinata alla produzione di:
 a mascarpone c taleggio
 b ricotta
- La crema di latte, a norma di legge, contiene una percentuale di grassi:
 a non inferiore al 10%
 b non inferiore al 15%
 c superiore al 20%
- Trova utilizzo nella produzione delle margarine:
 a il burro di cocco
 b la sugna
 c il burro di cacao
- La margarina può contenere additivi alimentari sintetici come:
 a coloranti e antiossidanti
 b emulsionanti e antimicrobici
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- Il burro è un alimento con funzione prevalentemente:
 a plastica c energetica
 b regolatrice

7 In base alla normativa vigente il burro ha un contenuto in materia grassa:

- a non superiore all' 82%
 b non inferiore all'80%
 c tra l'80% e l'84%

8 Lo strutto si presenta come una pasta compatta:

- a di colore giallo tenue
 b di colore bianco
 c trasparente

9 Il burro definito "tre quarti" è quello:

- a a basso tenore di grasso (39-41%)
 b a ridotto tenore di grasso (60-62%)
 c entrambe le risposte precedenti sono errate

10 Si ottiene dalla fusione dei grassi del tessuto adiposo del maiale:

- a il lardo
 b la sugna
 c lo strutto

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- Come si produce la margarina?
- Descrivi il processo di burrificazione.
- Che cos'è il lardo?
- Quali sono le caratteristiche del burro di cocco?
- Come si ottiene la panna?

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT5 – C2 • Grassi alimentari

EASY
TEST

Nome e cognome _____

Data _____

Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Il burro viene ricavato dalla lavorazione:
 a della crema ricavata dal latte di vacca
 b dal siero di latte vaccino
 c entrambe le risposte sono corrette
- Gli acidi grassi saturi:
 a hanno almeno un doppio legame
 b non hanno doppi legami
 c hanno un solo doppio legame
- Il burro, a norma di legge, contiene una percentuale di grassi:
 a non inferiore all'90%
 b non inferiore all'85%
 c non inferiore all'80%
- Lo strutto fonde a circa:
 a 40-42°C
 b 30-35°C
 c 50-52°C
- Il burro contiene una elevata percentuale di:
 a acidi grassi saturi
 b acidi grassi mono-insaturi
 c acidi grassi poli-insaturi
- La zangolatura è un processo necessario:
 a per rettificare gli oli di semi
 b per estrarre l'olio dalla sansa
 c per ottenere il burro
- La crema di latte può essere destinata alla produzione di:
 a mascarpone
 b ricotta
 c taleggio
- La crema di latte, a norma di legge, contiene una percentuale di grassi:
 a non inferiore al 10%
 b non inferiore al 15%
 c superiore al 20%
- Trova utilizzo nella produzione delle margarine:
 a il burro di cocco
 b la sugna
 c il burro di cacao
- La margarina può contenere additivi alimentari sintetici come:
 a coloranti e antiossidanti
 b emulsionanti e antimicrobici
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- La sugna è un grasso di origine:
 a suina
 b bovina
 c vegetale
- Il lardo si ottiene:
 a dal grasso viscerale dei suini
 b dal grasso sottocutaneo dei suini
 c entrambe le risposte sono corrette

5

Verifiche

13. La crema di latte, a norma di legge, contiene una percentuale di grassi:
- a non inferiore al 10%
 - b non inferiore al 15%
 - c non inferiore al 20%
14. Il burro centrifugato è un prodotto:
- a di bassa qualità
 - b di alta qualità
 - c di qualità mediocre
15. La margarina può contenere:
- a sale
 - b additivi alimentari
 - c entrambe le risposte precedenti sono corrette
16. Il burro è un alimento con funzione prevalentemente:
- a plastica
 - b regolatrice
 - c energetica
17. In base alla normativa vigente il burro ha un contenuto in materia grassa:
- a non superiore all' 82%
 - b non inferiore all'80%
 - c tra l'80% e l'84%
18. Lo strutto si presenta come una pasta compatta:
- a di colore giallo tenue
 - b di colore bianco
 - c trasparente
19. Il burro definito "tre quarti" è quello:
- a a basso tenore di grasso (39-41%)
 - b a ridotto tenore di grasso (60-62%)
 - c entrambe le risposte precedenti sono errate
20. Si ottiene dalla fusione dei grassi del tessuto adiposo del maiale:
- a il lardo
 - b la sugna
 - c lo strutto

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT5 – C3 • Sale, aceto, erbe aromatiche e spezie

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 Il sale iodato:

- a aiuta a dimagrire
- b preserva la tiroide
- c riduce la pressione sanguigna

2 Le spezie si possono ottenere da:

- a frutti e semi
- b frutti, corteccia, radice e semi
- c frutti, foglie e semi

3 Maggiorana, melissa e mirto sono:

- a spezie mediterranee
- b erbe aromatiche mediterranee
- c spezie esotiche

4 Dall'ossidazione incompleta dell'alcol etilico si ottengono:

- a acido acetico e acqua
- b alcol metilico e acqua
- c acido lattico e acqua

5 Con l'acetificazione in superficie si ottengono:

- a aceti balsamici
- b aceti meno pregiati
- c aceti di pregio

6 L'alloro:

- a aiuta la cicatrizzazione
- b aiuta i processi digestivi
- c aiuta la produzione di bile

7 L'aceto balsamico si ottiene a partire da:

- a caramello
- b vino
- c mosto cotto

8 Il sale è utile come conservante perché:

- a elimina i batteri aerobi
- b induce mutazioni
- c riduce il contenuto di acqua libera

9 La legge italiana definisce l'aceto il prodotto della fermentazione acetica di:

- a canna da zucchero
- b vino
- c alcol etilico

10 Per legge l'aceto deve contenere acido acetico in quantità non inferiore al:

- a 2%
- b 6%
- c 15%

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Come si ottiene il sale marino?
- 2 Cose si produce l'aceto?
- 3 Che cosa si intende per "spezie"?
- 4 Quali vantaggi trae la salute dall'uso di erbe aromatiche e spezie? Riporta almeno 4 esempi pratici (di due spezie e di due erbe aromatiche) di rapporto consumo/salute.
- 5 Quali sono i rischi per la salute derivanti da un eccessivo consumo di sale?

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT5 – C3 • Sale, aceto, erbe aromatiche e spezie

FILA B

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Le erbe aromatiche possono essere:
 a foglie, steli, bulbi o semi
 b foglie, steli o semi
 c steli, bulbi o semi
- Il pepe nero si ottiene da:
 a frutti maturi senza buccia
 b frutti essiccati acerbi
 c frutti acerbi senza buccia
- L'aceto balsamico è tipico:
 a dell'Emilia-Romagna
 b della Liguria
 c della Campania
- Erbe e spezie hanno proprietà:
 a antisettiche e antinfiammatorie
 b digestive e antisettiche
 c digestive
- Le foglie di prezzemolo andrebbero consumate:
 a cotte
 b crude ma almeno un'ora dopo il taglio
 c crude subito dopo il taglio
- Con l'acetificazione sommersa si ottengono:
 a aceti di pregio
 b aceti poco pregiati
 c aceti balsamici

7 Il ginepro viene utilizzato nella produzione di:

- a speck e gin c speck
 b gin

8 Tra gli aceti di frutta più comuni c'è:

- a l'aceto di lamponi
 b l'aceto di mele
 c l'aceto di banana

9 Erbe e spezie sono ricche di:

- a amminoacidi essenziali
 b acidi grassi essenziali
 c oli essenziali

10 La melissa è nota anche come:

- a erba cedrina
 b erba cedrina o cedronella
 c cedronella

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- Che cosa si intende per "erbe aromatiche"?
- Come si ottengono, rispettivamente, il sale di salgemma e il sale marino?
- Quali vantaggi trae la salute dall'uso di erbe aromatiche e spezie? Riporta almeno 4 esempi pratici (di due spezie e di due erbe aromatiche) di rapporto consumo/salute.
- Che cosa hanno in comune erbe aromatiche e spezie?
- Come si ottengono gli aceti balsamici tradizionali?

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT5 – C3 • Sale, aceto, erbe aromatiche e spezie

EASY
TEST

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Il sale iodato:
 - a aiuta a dimagrire
 - b preserva la tiroide
 - c riduce la pressione sanguigna
- Le spezie si possono ottenere da:
 - a frutti e semi
 - b frutti, corteccia, radice e semi
 - c frutti, foglie e semi
- Maggiorana, melissa e mirto sono:
 - a spezie mediterranee
 - b erbe aromatiche mediterranee
 - c spezie esotiche
- Dall'ossidazione incompleta dell'alcol etilico si ottengono:
 - a acido acetico e acqua
 - b alcol metilico e acqua
 - c acido lattico e acqua
- Con l'acetificazione in superficie si ottengono:
 - a aceti balsamici
 - b aceti meno pregiati
 - c aceti di pregio
- Le erbe aromatiche possono essere:
 - a foglie, steli, bulbi o semi
 - b foglie, steli o semi
 - c steli, bulbi o semi
- Il pepe nero si ottiene da:
 - a frutti maturi senza buccia
 - b frutti essiccati acerbi
 - c frutti acerbi senza buccia
- L'aceto balsamico è tipico:
 - a dell'Emilia-Romagna
 - b della Liguria
 - c della Campania
- Erbe e spezie hanno proprietà:
 - a antisettiche e antinfiammatorie
 - b digestive e antisettiche
 - c digestive
- Le foglie di prezzemolo andrebbero consumate:
 - a cotte
 - b crude ma almeno un'ora dopo il taglio
 - c crude subito dopo il taglio
- Con l'acetificazione sommersa si ottengono:
 - a aceti di pregio
 - b aceti poco pregiati
 - c aceti balsamici
- Il ginepro viene utilizzato nella produzione di:
 - a speck e gin
 - b gin
 - c speck
- Tra gli aceti di frutta più comuni c'è:
 - a l'aceto di lamponi
 - b l'aceto di mele
 - c l'aceto di banana
- Erbe e spezie sono ricche di:
 - a amminoacidi essenziali
 - b acidi grassi essenziali
 - c oli essenziali
- Il sale di salgemma si ottiene:
 - a per estrazione dalle miniere
 - b per evaporazione dell'acqua del mare
 - c per estrazione dalle piante

5

Verifiche

16. Con l'acetificazione sommersa si ottengono:

- a aceti di pregio
- b aceti poco pregiati
- c aceti balsamici

17. Il ginepro viene utilizzato nella produzione di:

- a speck e gin
- b gin
- c speck

18. Tra gli aceti di frutta più comuni c'è:

- a l'aceto di lamponi
- b l'aceto di mele
- c l'aceto di banana

19. Erbe e spezie sono ricche di:

- a amminoacidi essenziali
- b acidi grassi essenziali
- c oli essenziali

20. La melissa è nota anche come:

- a erba cedrina
- b erba cedrina o cedronella
- c cedronella

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT6 – C1 • Cereali

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 Di quale continente è originario il riso?

- a Africa
 b America
 c Asia

2 L'amaranto si caratterizza per:

- a l'elevato contenuto in lisina
 b il basso contenuto in lisina
 c entrambe le risposte precedenti sono errate

3 Quanto amido contiene il riso?

- a 45%
 b 65%
 c 85%

4 Il mais è scarso in:

- a vitamina PP
 b vitamina C
 c acido folico

5 Il grano saraceno appartiene alla famiglia delle:

- a solanacee
 b poligonacee
 c graminacee

6 Per integrare le proteine dei cereali bisogna associarli a:

- a frutta
 b legumi
 c ortaggi

7 Quali sono gli strati della cariosside partendo dall'esterno?

- a Crusca, endosperma, germe
 b Endosperma, crusca, germe
 c Germe, endosperma, crusca

8 Quando giunse in Europa il mais?

- a Nel primo Medioevo
 b Con la scoperta dell'America
 c Dopo la prima guerra mondiale

9 La crusca ottenuta dal grano trova utilizzo come:

- a integratore alimentare
 b base per l'alimentazione zootecnica
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette

10 Dalla lavorazione del mais si ottiene:

- a tofu
 b crusca
 c amido

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Descrivi la struttura delle cariossidi.
- 2 Che cosa si intende per "pseudocereali"?
- 3 Quali cereali sono adatti alla dieta dei celiaci?
- 4 Descrivi le principali caratteristiche merceologiche e nutrizionali del riso.
- 5 Descrivi le principali caratteristiche merceologiche e nutrizionali dell'orzo.

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT6 – C1 • Cereali

FILA B

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 Quale amminoacido è carente nei cereali?

- a Acido glutammico
 b Lisina
 c Acido aspartico

2 Whisky e birra si producono principalmente a partire da malto:

- a d'orzo
 b di frumento
 c di mais

3 Quando giunse in Europa il mais?

- a Con la scoperta dell'America
 b Nel primo Medioevo
 c Dopo la prima guerra mondiale

4 L'endosperma delle cariossidi dei cereali è ricco di:

- a amminoacidi
 b amido
 c grassi

5 Il riso "superfino" è:

- a tondo e piccolo
 b grosso e lungo
 c affusolato e lungo

6 Tutti i cereali contengono elevate quantità di:

- a proteine
 b lipidi
 c glucidi complessi

7 Il cereale che trova impiego in numerosi alimenti dietetici per la prima colazione è:

- a l'avena
 b l'amaranto
 c il miglio

8 Sono pseudo-cereali:

- a grano saraceno, amaranto e quinoa
 b grano saraceno e quinoa
 c amaranto e quinoa

9 La % di proteine contenuta nel farro è:

- a maggiore di quella contenuta nel grano
 b minore di quella contenuta nel grano
 c uguale a quella contenuta nel grano

10 La segale è un cereale:

- a privo di glutine e adatta ai celiaci
 b contenente glutine e non adatta ai celiaci
 c contenete glutine ma adatta ai celiaci

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Descrivi il profilo nutritivo dei cereali.
- 2 In base a cosa viene fatta la distinzione tra cereali "maggiori" e "minori"?
- 3 Quali cereali non sono adatti alla dieta dei celiaci?
- 4 Descrivi le principali caratteristiche merceologiche e nutrizionali del grano.
- 5 Descrivi le principali caratteristiche merceologiche e nutrizionali dell'avena.

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

5

Verifiche

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT6 – C1 • Cereali

EASY
TEST

Nome e cognome _____

Data _____

Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Di quale continente è originario il riso?
 a Africa
 b America
 c Asia
- L'amaranto si caratterizza per:
 a l'elevato contenuto in lisina
 b il basso contenuto in lisina
 c entrambe le risposte precedenti sono errate
- Quanto amido contiene il riso?
 a 45%
 b 65%
 c 85%
- Il mais è scarso in:
 a vitamina PP
 b vitamina C
 c acido folico
- Il grano saraceno appartiene alla famiglia delle:
 a solanacee
 b poligonacee
 c graminacee
- Quale amminoacido è carente nei cereali?
 a Acido glutammico
 b Lisina
 c Acido aspartico
- Whisky e birra si producono principalmente a partire da malto:
 a d'orzo
 b di frumento
 c di mais
- Quando giunse in Europa il mais?
 a Con la scoperta dell'America
 b Nel primo Medioevo
 c Dopo la prima guerra mondiale
- L'endosperma delle cariossidi dei cereali è ricco di:
 a amminoacidi
 b amido
 c grassi
- Il riso "superfino" è:
 a tondo e piccolo
 b grosso e lungo
 c affusolato e lungo
- Per integrare le proteine dei cereali bisogna associarli a:
 a frutta
 b legumi
 c ortaggi
- Quali sono gli strati della cariosside partendo dall'esterno?
 a Crusca, endosperma, germe
 b Endosperma, crusca, germe
 c Germe, endosperma, crusca
- Quando giunse in Europa il mais?
 a Nel primo Medioevo
 b Con la scoperta dell'America
 c Dopo la prima guerra mondiale
- La crusca ottenuta dal grano trova utilizzo come:
 a integratore alimentare
 b base per l'alimentazione zootecnica
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette

5

Verifiche

15. Dalla lavorazione del mais si ottiene:

- a tofu
- b crusca
- c amido

16. Tutti i cereali contengono elevate quantità di:

- a proteine
- b lipidi
- c glucidi complessi

17. Il cereale che trova impiego in numerosi alimenti dietetici per la prima colazione è:

- a l'avena
- b l'amaranto
- c il miglio

18. Sono pseudo-cereali:

- a grano saraceno, amaranto e quinoa
- b grano saraceno e quinoa
- c amaranto e quinoa

19. La % di proteine contenuta nel farro è:

- a maggiore di quella contenuta nel grano
- b minore di quella contenuta nel grano
- c uguale a quella contenuta nel grano

20. La segale è un cereale:

- a privo di glutine e adatta ai celiaci
- b contenente glutine e non adatta ai celiaci
- c contenete glutine ma adatta ai celiaci

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT6 – C2 • Sfarinati, pane, pizza e pasta

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- 1 Il pane e la pasta sono alimenti:
- a plastici
 - b energetici
 - c regolatori
- 2 Come viene definito il pane che contiene olio, latte, strutto, burro o altri ingredienti?
- a Pane comune
 - b Pane integrale
 - c Pane speciale
- 3 La pasta è il prodotto ottenuto da un impasto di:
- a farina di grano tenero e acqua
 - b semola di grano duro e acqua
 - c farina di grano tenero e uova
- 4 La "semola di grano" dure viene anche definita:
- a semola
 - b farina di grano duro
 - c semolato di grado duro
- 5 Le proteine "glutenine" influenzano:
- a estendibilità e tenacia dell'impasto
 - b elasticità ed estendibilità dell'impasto
 - c elasticità e tenacia dell'impasto
- 6 Il pane è prodotto con:
- a sfarinati di grano, acqua, lievito e/o sale
 - b sfarinati di mais, acqua, lievito e/o sale
 - c sfarinati di grano, acqua, olio e malto
- 7 Le proteine importanti nel processo di panificazione sono:
- a caseine
 - b albumine
 - c gliadine e glutenine
- 8 La pasta secca deve avere un tasso di umidità massima del:
- a 12,50%
 - b 20%
 - c 32,5%
- 9 Le proteine "gliadine" influenzano:
- a tenacia dell'impasto
 - b estendibilità dell'impasto
 - c elasticità dell'impasto
- 10 Le farine di media forza sono in grado di assorbire il:
- a 55%-65% del loro peso in acqua
 - b 50% circa del loro peso in acqua
 - c 40% circa del loro peso in acqua

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Che cosa si intende per "grado di abburattamento" e come vengono classificate le farine in base a questo parametro?
- 2 Che cosa sono le semole?
- 3 Come si produce il pane?
- 4 Confronta le caratteristiche merceologiche e nutrizionali della pasta secca e della pasta fresca.
- 5 Descrivi le caratteristiche merceologiche della pizza.

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT6 – C2 • Sfarinati, pane, pizza e pasta

FILA B

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 Il pane "azzimo" è:

- a non salato
- b non lievitato
- c ottenuto con fermentazione lattica

2 Le farine forti sono ideali per preparare:

- a pizza
- b alcune tipologie di pane a lunga lievitazione
- c entrambe le risposte precedenti sono corrette

3 Il fenomeno di "idrolisi termica" riferibile alla doppia cottura delle fette biscottate:

- a favorisce la riduzione dei tempi necessari alla digestione
- b causa l'allungamento dei tempi necessari alla digestione
- c non influisce sui tempi necessari alla digestione

4 Le farine speciali sono in grado di assorbire il:

- a 55%-65% del loro peso in acqua
- b 70% circa del loro peso in acqua
- c 90% circa del loro peso in acqua

5 La fase della preparazione della pasta nota come "trafilazione" consente di:

- a modellare l'impasto prima dell'essiccamento
- b rendere omogeneo l'impasto
- c entrambe le risposte precedenti sono errate

6 I grissini sono preparati, di norma, con:

- a semola di grano duro
- b farina di grano tenero di tipo 0 o di tipo 00
- c una miscela 1:1 di semola e farina tipo 0

7 La "Manitoba" è una farina:

- a debole
- b di media forza
- c forte

8 Il semolato è il prodotto:

- a granulare ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro
- b ottenuto dopo l'estrazione della semola
- c non granulare ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro

9 La pizza preparata con lievitazioni lunghe in cella frigorifera è fatta con farine di forza:

- a superiore ai 300 W
- b inferiore ai 300 W
- c compresa tra 200W e 300W

10 La fermentazione lattica che può realizzarsi utilizzando il lievito naturale:

- a garantisce al pane una maggiore conservabilità
- b comporta una minore conservabilità del pane
- c non influenza la conservabilità del pane

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Che cosa si intende per "forza" delle farine?
- 2 Come avviene la lievitazione del pane?
- 3 Confronta le caratteristiche merceologiche e nutrizionali della pasta secca e della pasta fresca.
- 4 Descrivi le caratteristiche merceologiche e nutrizionali della pasta all'uovo.
- 5 Che cosa sono e come vengono classificate le farine?

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT6 – C2 • Sfarinati, pane, pizza e pasta

EASY
TEST

Nome e cognome _____

Data _____

Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Il pane e la pasta sono alimenti:
 a plastici
 b energetici
 c regolatori
- Come viene definito il pane che contiene olio, latte, strutto, burro o altri ingredienti?
 a Pane comune
 b Pane integrale
 c Pane speciale
- La pasta è il prodotto ottenuto da un impasto di:
 a farina di grano tenero e acqua
 b semola di grano duro e acqua
 c farina di grano tenero e uova
- La "semola di grano" dure viene anche definita:
 a semola
 b farina di grano duro
 c semolato di grado duro
- Le proteine "glutenine" influenzano:
 a estendibilità e tenacia dell'impasto
 b elasticità ed estendibilità dell'impasto
 c elasticità e tenacia dell'impasto
- Il pane "azzimo" è:
 a non salato
 b non lievitato
 c ottenuto con fermentazione lattica
- Le farine forti sono ideali per preparare:
 a pizza
 b alcune tipologie di pane a lunga lievitazione
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- Il fenomeno di "idrolisi termica" riferibile alla doppia cottura delle fette biscottate:
 a favorisce la riduzione dei tempi necessari alla digestione
 b causa l'allungamento dei tempi necessari alla digestione
 c non influisce sui tempi necessari alla digestione
- Le farine speciali sono in grado di assorbire il:
 a 55%-65% del loro peso in acqua
 b 70% circa del loro peso in acqua
 c 90% circa del loro peso in acqua
- La fase della preparazione della pasta nota come "trafilazione" consente di:
 a modellare l'impasto prima dell'essiccamento
 b rendere omogeneo l'impasto
 c entrambe le risposte precedenti sono errate
- Il pane è prodotto con:
 a sfarinati di grano, acqua, lievito e/o sale
 b sfarinati di mais, acqua, lievito e/o sale
 c sfarinati di grano, acqua, olio e malto

5

Verifiche

12. Le proteine importanti nel processo di panificazione sono:
- a caseine
 - b albumine
 - c gliadine e glutenine
13. La pasta secca deve avere un tasso di umidità massima del:
- a 12,50%
 - b 20%
 - c 32,5%
14. Le proteine "gliadine" influenzano:
- a tenacia dell'impasto
 - b estendibilità dell'impasto
 - c elasticità dell'impasto
15. Le farine di media forza sono in grado di assorbire il:
- a 55%-65% del loro peso in acqua
 - b 50% circa del loro peso in acqua
 - c 40% circa del loro peso in acqua
16. I grissini sono preparati, di norma, con:
- a semola di grano duro
 - b farina di grano tenero di tipo 0 o di tipo 00
 - c una miscela 1:1 di semola e farina tipo 0
17. La "Manitoba" è una farina:
- a debole
 - b di media forza
 - c forte
18. Il semolato è il prodotto:
- a granulare ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro
 - b ottenuto dopo l'estrazione della semola
 - c non granulare ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro
19. La pizza preparata con lievitazioni lunghe in cella frigorifera è fatta con farine di forza:
- a superiore ai 300 W
 - b inferiore ai 300 W
 - c compresa tra 200W e 300W
20. La fermentazione lattica che può realizzarsi utilizzando il lievito naturale:
- a garantisce al pane una maggiore conservabilità
 - b comporta una minore conservabilità del pane
 - c non influenza la conservabilità del pane

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

GRIGLIE DI CORREZIONE NT6 – C2 • Sfarinati, pane, pizza e pasta

VERIFICA IN CLASSE

FILA A

Test a scelta multipla

1	B	2	B	3	B	4	A	5	C	6	A	7	C	8	A	9	B	10	A
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	---

FILA B

Test a scelta multipla

1	B	2	C	3	A	4	C	5	A	6	B	7	C	8	B	9	A	10	A
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	---

EASY TEST

Test a scelta multipla

1	B	2	B	3	B	4	A	5	C	6	B	7	C	8	A	9	C	10	A
11	A	12	C	13	A	14	B	15	A	16		17		18		19		20	

ESERCIZI NEL VOLUME

Vero/falso

1	F	2	F	3	F	4	F	5	V	6	F	7	F	8	V	9	V	10	V
11	F	12	F	13	V	14	F	15	V	16	V	17	V	18	V	19	F	20	V

Contenuti digitali

CORREGGI FACILE – VERIFICHE SVOLTE

Tutte le verifiche proposte nelle pagine precedenti sono disponibili anche nella versione verifica svolta

5

Verifiche

NOTE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT7 – C1 • **Prodotti dolciari**

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- 1 Il temperaggio è una fase di produzione del:
 a gelato
 b cioccolato
 c miele
- 2 Il cioccolato in polvere contenente non meno del:
 a 32% di cacao in polvere
 b 22% di cacao in polvere
 c 12% di cacao in polvere
- 3 La marmellata è fatta principalmente con:
 a frutta mista
 b miscela al 50% di frutta mista e agrumi
 c agrumi
- 4 Il cioccolato fondente è fatto con:
 a burro di cacao, polvere di cacao, zucchero e vaniglia
 b burro di cacao, zucchero e vaniglia
 c polvere di cacao, zucchero e vaniglia
- 5 Nella preparazione delle meringhe e del pan di Spagna avviene una lievitazione:
 a chimica
 b fisica
 c meccanica
- 6 Il cioccolato bianco è fatto con:
 a burro di cacao, polvere di cacao, latte o latte in polvere, zucchero e vaniglia
 b burro di cacao, latte o latte in polvere, zucchero e vaniglia

- c burro di cacao, polvere di cacao, zucchero e vaniglia
- 7 La confettura extra è un preparato a base di almeno il:
 a 35% di frutta
 b 45% di frutta
 c 55% di frutta
- 8 I dolci "al cucchiaio" posso essere:
 a caldi
 b freddi
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- 9 Il lievito chimico di norma viene venduto:
 a in forma liquida
 b in polvere
 c a scaglie
- 10 La lievitazione "chimica" può avvenire per mezzo di:
 a agenti lievitanti singoli o associati
 b lievito di birra o lievito "naturale"
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Secondo quale criterio si possono classificare i dolci?
- 2 Come si può ottenere la lievitazione dei dolci?
- 3 Che cosa si intende per "gelato" e quali fasi prevede la sua preparazione?
- 4 Che cosa distingue il cioccolato al latte dal cioccolato bianco?
- 5 Che cosa si intende per marmellata?

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT7 – C1 • Prodotti dolciari

FILA B

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Alcol etilico e acidi organici possono svilupparsi durante la lievitazione:
 a condotta con ammoniaca per dolci
 b condotta con cremor tartaro e bicarbonato di sodio
 c condotta con lievito "naturale"
- Gli agrumi sono l'ingrediente di base:
 a delle confetture
 b dei sorbetti
 c delle marmellate
- I gelati industriali sono caratterizzati da:
 a leggerezza
 b sofficità
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- Nella produzione di brioches sfogliate la lievitazione chimica:
 a può essere associata a quella fisica
 b può essere associata a quella meccanica
 c Entrambe le risposte precedenti sono errate
- Nella produzione del gelato gli emulsionanti:
 a possono essere utilizzati al posto delle uova
 b non possono essere utilizzati
 c possono essere utilizzati al posto del latte
- Il gelato artigianale, rispetto a quello industriale, in media presenta una quantità di aria:
 a minore b maggiore c uguale

7 Il cioccolato bianco contiene almeno:

- a il 40% di burro di cacao
 b il 20% di burro di cacao
 c il 30% di burro di cacao

8 Nella preparazione della pasta sfoglia e dei bigné avviene una lievitazione:

- a chimica
 b fisica
 c meccanica

9 Il concaggio del cioccolato viene effettuato con:

- a abbattitori di temperatura
 b impastatrici
 c estrusori

10 Per la produzione di gelati industriali possono essere utilizzati:

- a coloranti ed emulsionanti
 b conservanti e acidificanti
 c nessuna delle risposte precedenti è corretta

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- Quali sono le differenze tra lievitazione chimica, fisica e meccanica?
- Illustra le principali differenze tra gelato industriale e gelato artigianale.
- Come si produce il cioccolato?
- Qual è la differenza tra "confettura" e "confettura extra"?
- Che cos'è il cioccolato in polvere?

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

Nome e cognome _____

Data _____

Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Il temperaggio è una fase di produzione del:
 a gelato
 b cioccolato
 c miele
- Il cioccolato in polvere contiene non meno del:
 a 32% di cacao in polvere
 b 22% di cacao in polvere
 c 12% di cacao in polvere
- La marmellata è fatta principalmente con:
 a frutta mista
 b miscela al 50% di frutta mista e agrumi
 c agrumi
- Il cioccolato fondente è fatto con:
 a burro di cacao, polvere di cacao, zucchero e vaniglia
 b burro di cacao, zucchero e vaniglia
 c polvere di cacao, zucchero e vaniglia
- Nella preparazione delle meringhe e del pan di Spagna avviene una lievitazione:
 a chimica
 b fisica
 c meccanica
- Alcol etilico e acidi organici possono svilupparsi durante la lievitazione:
 a condotta con ammoniaca per dolci
 b condotta con cremor tartaro e bicarbonato di sodio
 c condotta con lievito "naturale"
- Gli agrumi sono l'ingrediente di base:
 a delle confetture
 b dei sorbetti
 c delle marmellate
- I gelati industriali sono caratterizzati da:
 a leggerezza
 b sofficità
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- Nella produzione di brioches sfogliate la lievitazione chimica:
 a può essere associata a quella fisica
 b può essere associata a quella meccanica
 c entrambe le risposte precedenti sono errate
- Nella produzione del gelato gli emulsionanti:
 a possono essere utilizzati al posto delle uova
 b non possono essere utilizzati
 c possono essere utilizzati al posto del latte
- Il cioccolato bianco è fatto con:
 a burro di cacao, polvere di cacao, latte o latte in polvere, zucchero e vaniglia
 b burro di cacao, latte o latte in polvere, zucchero e vaniglia
 c burro di cacao, polvere di cacao, zucchero e vaniglia

12. La confettura extra è un preparato a base di almeno il:
- a 35% di frutta
 - b 45% di frutta
 - c 55% di frutta
13. I dolci "al cucchiaio" posso essere:
- a caldi
 - b freddi
 - c entrambe le risposte precedenti sono corrette
14. Il lievito chimico di norma viene venduto:
- a in forma liquida
 - b in polvere
 - c a scaglie
15. La lievitazione "chimica" può avvenire per mezzo di:
- a agenti lievitanti singoli o associati
 - b lievito di birra o lievito "naturale"
 - c entrambe le risposte precedenti sono corrette
16. Il gelato artigianale, rispetto a quello industriale, in media presenta una quantità di aria:
- a minore
 - b maggiore
 - c uguale
17. Il cioccolato bianco contiene almeno:
- a il 40% di burro di cacao
 - b il 20% di burro di cacao
 - c il 30% di burro di cacao
18. Nella preparazione della pasta sfoglia e dei bignè avviene una lievitazione:
- a chimica
 - b fisica
 - c meccanica
19. Il concaggio del cioccolato viene effettuato con:
- a abbattitori di temperatura
 - b impastatrici
 - c estrusori
20. Per la produzione di gelati industriali possono essere utilizzati:
- a coloranti ed emulsionanti
 - b conservanti e acidificanti
 - c nessuna delle risposte precedenti è corretta

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT7 – C2 • Dolcificanti e miele

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- 1 Glucosio e fruttosio sono:
- a dolcificanti sintetici
 - b dolcificanti naturali calorici
 - c dolcificanti naturali acalorici
- 2 La glicirizzina è estratta:
- a dalla barbabietola
 - b dalla liquirizia
 - c dal mais
- 3 I dolcificanti "polialcoli" possono indurre:
- a effetti lassativi
 - b irritazione
 - c ipertensione
- 4 Quante calorie fornisce il sorbitolo?
- a 4
 - b 6
 - c 9
- 5 Sacarina, aspartame e acesulfame K sono:
- a dolcificanti naturali acalorici
 - b dolcificanti sintetici
 - c dolcificanti naturali polialcoli
- 6 Un consumo eccessivo di zucchero può indurre:
- a tumore
 - b iperglicemia
 - c ipertensione

- 7 Nell'etichetta del miele è consentito inserire riferimenti:
- a sull'origine botanica
 - b sull'origine geografia
 - c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- 8 Il glicerolo è un polialcol:
- a con le stesse calorie del saccarosio e potere dolcificante minore
 - b acalorico e con le stesse calorie del saccarosio
 - c con le stesse calorie del saccarosio e potere dolcificante maggiore
- 9 I dolcificanti "polialcoli" sono di origine:
- a sintetica
 - b naturale
 - c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- 10 Lo zucchero semolato contiene:
- a Tra il 69 il 93% di saccarosio
 - b Il 99% di saccarosio
 - c Il 93% di saccarosio

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 In quali forme si trova il saccarosio sul mercato?
- 2 Quali sono gli utilizzi del lattosio?
- 3 Illustra le caratteristiche dell'aspartame.
- 4 Descrivi il profilo nutritivo del miele.
- 5 Illustra le caratteristiche del sucralosio.

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT7 – C2 • Dolcificanti e miele

FILA B

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 La perillartina è un dolcificante:

- a naturale e calorico
- b sintetico e calorico
- c naturale e acalorico

2 Chi soffre di fenilchetonuria non può assumere:

- a aspartame
- b saccarina
- c mannitolo

3 Lo zucchero greggio:

- a può essere addizionato con il caramello
- b contiene tra il 69 il 93% di saccarosio
- c è di colore bianco

4 Il miele viene prodotto a partire:

- a dalla melata
- b dal nettare dei fiori
- c entrambe le risposte precedenti sono corrette

5 Chi soffre di fenilchetonuria deve evitare:

- a l'acido ciclamico
- b l'acesulfame
- c l'aspartame

6 La glicirizzina:

- a è 50 volte più dolce del saccarosio
- b è 150-200 volte più dolce del saccarosio
- c è 250-300 volte più dolce del saccarosio

7 Per ottenere lo zucchero bianco occorre effettuare:

- a la chiarificazione
- b la decolorazione
- c entrambe le risposte precedenti sono corrette

8 Si presta alla produzione di alcol:

- a lo zucchero liquido
- b la melassa
- c lo zucchero cristallizzato

9 Lo zucchero a velo è noto anche come zucchero:

- a semolato
- b grezzo
- c in polvere

10 L'isomalto può essere estratto:

- a dal latte
- b dal mais
- c dalla barbabietola

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Illustra le caratteristiche dell'acesulfame k.
- 2 Che cos'è il miele?
- 3 Che cos'è e come viene utilizzato il fruttosio?
- 4 Elenca i dolcificanti naturali che conosci.
- 5 Come possono essere classificati i dolcificanti?

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Glucosio e fruttosio sono:
 a dolcificanti sintetici
 b dolcificanti naturali calorici
 c dolcificanti naturali acalorici
- La glicirizzina è estratta:
 a dalla barbabietola
 b dalla liquirizia
 c dal mais
- I dolcificanti "polialcoli" possono indurre:
 a effetti lassativi
 b irritazione
 c ipertensione
- Quante calorie fornisce il sorbitolo?
 a 4 b 6 c 9
- Saccarina, aspartame e acesulfame K sono:
 a dolcificanti naturali acalorici
 b dolcificanti sintetici
 c dolcificanti naturali polialcoli
- La perillartina è un dolcificante:
 a naturale e calorico
 b sintetico e calorico
 c naturale e acalorico
- Chi soffre di fenilchetonuria non può assumere:
 a aspartame
 b saccarina
 c mannitolo
- Lo zucchero greggio:
 a può essere addizionato con il caramello
 b contiene tra il 69 il 93% di saccarosio
 c è di colore bianco
- Il miele viene prodotto a partire
 a dalla melata
 b dal nettare dei fiori
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- Chi soffre di fenilchetonuria deve evitare:
 a l'acido ciclamico
 b l'acesulfame
 c l'aspartame
- Un consumo eccessivo di zucchero può indurre:
 a tumore
 b iperglicemia
 c ipertensione
- Nell'etichetta del miele è consentito inserire riferimenti:
 a sull'origine botanica
 b sull'origine geografia
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- Il glicerolo è un polialcol::
 a con le stesse calorie del saccarosio e potere dolcificante minore
 b acalorico e con le stesse calorie del saccarosio
 c con le stesse calorie del saccarosio e potere dolcificante maggiore

14. I dolcificanti "polialcoli" sono di origine:

- a sintetica
- b naturale
- c entrambe le risposte precedenti sono corrette

15. Lo zucchero semolato contiene:

- a tra il 69 il 93% di saccarosio
- b il 99% di saccarosio
- c il 93% di saccarosio

16. La glicirrizina:

- a è 50 volte più dolce del saccarosio
- b è 150-200 volte più dolce del saccarosio
- c è 250-300 volte più dolce del saccarosio

17. Per ottenere lo zucchero bianco occorre effettuare:

- a la chiarificazione
- b la decolorazione
- c entrambe le risposte precedenti sono corrette

18. Si presta alla produzione di alcol:

- a lo zucchero liquido
- b la melassa
- c lo zucchero cristallizzato

19. Lo zucchero a velo è noto anche come zucchero:

- a semolato
- b grezzo
- c in polvere

20. L'isomalto può essere estratto:

- a dal latte
- b dal mais
- c dalla barbabietola

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT8 – C1 • **Acqua, bevande analcoliche e nervine**

FILA A

Nome e cognome _____

Data _____

Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Il corpo umano contiene, mediamente, il:
 a 55% di acqua
 b 60% di acqua
 c 65% di acqua
- L'acqua tonica è una bibita dal retrogusto:
 a dolce
 b amaro
 c acido
- La taurina è:
 a una ammina
 b un alcaloide
 c un dolcificante
- Durante la torrefazione del caffè si forma:
 a caffeina
 b teobromina
 c caffeone
- L'effetto stimolante della caffeina del tè dipende:
 a dalla eventuale aggiunta di dolcificanti
 b dalle modalità di infusione
 c dalla varietà del tè
- L'acqua di soda è una bevanda:
 a dal sapore leggermente alcalino
 b venduta in bottiglia
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette

7 Le bibite a base di frutta a succo devono contenere:

- a una quantità minima di succo pari al 12%
- b una quantità minima di succo pari al 30%
- c una quantità minima di succo pari al 50%

8 La caffeina:

- a rallenta la funzionalità cerebrale
- b non influenza la funzionalità cerebrale
- c stimola la funzionalità cerebrale

9 Il maté è una bevanda preparata a partire da:

- a semi
- b frutti
- c foglie

10 Le acque minimamente mineralizzate hanno:

- a residuo fisso < 50 mg/l
- b residuo fisso < 100 mg/l
- c residuo fisso < 150 mg/l

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- Quali requisiti deve avere, a norma di legge, un'acqua per poter essere definita minerale?
- Che cosa si intende per energy drink?
- Quante categorie di succhi di frutta esistono?
- Che cosa si intende per bibite con nome di fantasia?
- Quali sono i metodi più diffusi di preparazione del caffè in Italia?

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT8 – C1 • **Acqua, bevande analcoliche e nervine**

FILA B

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Le acque oligominerali hanno:
 a residuo fisso tra 0 e 50 mg/l
 b residuo fisso tra 50 e 100 mg/l
 c residuo fisso tra 50 e 500 mg/l
- Acido citrico, acido tartarico e sostanze amaricanti:
 a sono in genere aggiunti alle bibite gassose
 b sono in genere aggiunti alle bibite di fantasia
 c sono in genere aggiunti ai nettari di frutta
- Le acque mediominerali hanno:
 a residuo fisso tra 100 e 500 mg/l
 b residuo fisso tra 50 e 100 mg/l
 c residuo fisso tra 500 e 1500 mg/l
- I tè verdi sono quelli:
 a non ossidati
 b parzialmente ossidati
 c completamente ossidati
- Nella composizione delle bibite analcoliche:
 a è ammesso lo 0,5 % di alcol etilico
 b non è ammessa alcuna % di alcol etilico
 c è ammesso l'1% di alcol etilico
- L'acqua gassata:
 a viene percepita come meno dissetante di quella "liscia"
 b viene percepita come più dissetante di quella "liscia"
 c entrambe le risposte precedenti sono errate

- Le bevande nervine hanno effetti:
 a eccitanti
 b calmanti
 c eccitanti o calmanti
- Il tè si ottiene da:
 a germogli e foglie giovani
 b foglie giovani e radici
 c germogli e frutti
- Il nettare di frutta è una bevanda contenente:
 a dal 25 al 50% di frutta
 b dal 30 al 60% di frutta
 c dal 35 al 70% di frutta
- I metodi tradizionali di preparazione del caffè usati in Italia estraggono una % di caffeina:
 a maggiore di quella estratta con i metodi esteri
 b minore di quella estratta con i metodi esteri
 c uguale a quella estratta con i metodi esteri

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- Il caffè è noto per avere sia effetti positivi sia negativi sulla salute. Descrivilo dettagliatamente.
- Riporta le categorie di bibite analcoliche che conosci.
- Descrivi come si classificano le acque minerali in base al residuo fisso, al pH e alla presenza di CO₂.
- Descrivi le caratteristiche principali del té.
- Che cosa si intende per "acque di sorgente"?

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

5

Verifiche

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT8 – C1 • **Acqua, bevande analcoliche e nervine**

**EASY
TEST**

Nome e cognome _____

Data _____

Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Il corpo umano contiene, mediamente, il:
 a 55% di acqua
 b 60% di acqua
 c 65% di acqua
- L'acqua tonica è una bibita dal retrogusto:
 a dolce c acido
 b amaro
- La taurina è:
 a una ammina
 b un alcaloide
 c un dolcificante
- Durante la torrefazione del caffè si forma:
 a caffeina
 b teobromina
 c caffeone
- L'effetto stimolante della caffeina del tè dipende:
 a dalla eventuale aggiunta di dolcificanti
 b dalle modalità di infusione
 c dalla varietà del tè
- Le acque oligominerali hanno:
 a residuo fisso tra 0 e 50 mg/l
 b residuo fisso tra 50 e 100 mg/l
 c residuo fisso tra 50 e 500 mg/l
- Acido citrico, acido tartarico e sostanze amaricanti:
 a sono in genere aggiunti alle bibite gassose
 b sono in genere aggiunti alle bibite di fantasia
 c sono in genere aggiunti ai nettari di frutta
- Le acque mediominerali hanno:
 a residuo fisso tra 100 e 500 mg/l
 b residuo fisso tra 50 e 100 mg/l
 c residuo fisso tra 500 e 1500 mg/l
- I tè verdi sono quelli:
 a non ossidati
 b parzialmente ossidati
 c completamente ossidati
- Nella composizione delle bibite analcoliche:
 a è ammesso lo 0,5 % di alcol etilico
 b non è ammessa alcuna % di alcol etilico
 c è ammesso l'1% di alcol etilico
- L'acqua di soda è una bevanda:
 a dal sapore leggermente alcalino
 b venduta in bottiglia
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette
- Le bibite a base di frutta a succo devono contenere:
 a una quantità minima di succo pari al 12%
 b una quantità minima di succo pari al 30%
 c una quantità minima di succo pari al 50%
- La caffeina:
 a rallenta la funzionalità cerebrale
 b non influenza la funzionalità cerebrale
 c stimola la funzionalità cerebrale

5

Verifiche

14. Il maté è una bevanda preparata a partire da:

- a semi
- b frutti
- c foglie

15. Le acque minimamente mineralizzate hanno:

- a residuo fisso < 50 mg/l
- b residuo fisso < 100 mg/l
- c residuo fisso < 150 mg/l

16. L'acqua gassata:

- a viene percepita come meno dissetante di quella "liscia"
- b viene percepita come più dissetante di quella "liscia"
- c entrambe le risposte precedenti sono errate

17. Le bevande nervine hanno effetti:

- a eccitanti
- b calmanti

- c eccitanti o calmanti

18. Il tè si ottiene da:

- a germogli e foglie giovani
- b foglie giovani e radici
- c germogli e frutti

19. Il nettare di frutta è una bevanda contenente:

- a dal 25 al 50% di frutta
- b dal 30 al 60% di frutta
- c dal 35 al 70% di frutta

20. I metodi tradizionali di preparazione del caffè usati in Italia estraggono una % di caffeina:

- a maggiore di quella estratta con i metodi esteri
- b minore di quella estratta con i metodi esteri
- c uguale a quella estratta con i metodi esteri

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT8 – C2 • **Vino**

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- La vinificazione in bianco avviene:
 a in presenza di vinacce
 b in assenza di vinacce
 c con macerazione carbonica
- Il vino novello può essere messo in commercio:
 a dal 30 settembre al 20 ottobre
 b dal 30 novembre al 31 dicembre
 c dal 30 ottobre al 31 dicembre
- Per un uomo è considerato moderato il consumo di un quantitativo di vino pari a:
 a 250 mL b 400 mL c 125 mL
- L'avvio della fermentazione alcolica nel vino è opera dei:
 a lieviti ellittici
 b batteri acetici
 c lieviti apiculati
- La vinificazione in rosso avviene:
 a in presenza di vinacce
 b in assenza di vinacce
 c con macerazione carbonica
- I vini liquorosi e i vini spumanti sono:
 a vini speciali
 b vini varietali
 c vini di origine tipica

- Il momento della vendemmia dipende:
 a dalla temperatura
 b dalla quantità di precipitazioni
 c dal tipo di vino che si vuole ottenere
- Quale parte dell'uva contiene acqua, zuccheri, acidi organici, proteine e pectine?
 a vinaccioli
 b polpa
 c buccia
- I vini "generici" sono anche definiti:
 a varietali
 b vini DOP
 c comunitari
- La fermentazione malo-lattica è opera dei:
 a batteri acetici
 b lieviti ellittici
 c batteri lattici

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- Descrivi la vinificazione in rosso.
- Che cosa si intende per "vini varietali"?
- Descrivi la macerazione carbonica.
- Descrivi la fermentazione alcolica.
- Spiega e commenta il ruolo nutrizionale del vino.

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT8 – C2 • **Vino**

FILA B

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- Il vino novello si ottiene con:
 a vinificazione in bianco
 b vinificazione in rosso
 c macerazione carbonica
- Dalla macerazione delle vinacce si estraggono:
 a le sostanze proteiche
 b le sostanze coloranti
 c gli acidi organici
- La parte dell'uva che contiene lipidi:
 a sono i vinaccioli
 b è la polpa
 c è la buccia
- L'affinamento di un vino può essere fatto:
 a nelle vasche di fermentazione
 b nei vasi vinari
 c nei decanter
- Porto, Marsala e Madeira sono esempi di vini:
 a spumanti
 b liquorosi
 c passiti
- Il metodo classico di spumantizzazione è di origine:
 a francese
 b inglese
 c italiana

7 La presenza, nel fondo di una bottiglia di vino di un precipitato di colore rosso-giallastro:

- a indica la presenza di casse ferrica
 b indica la presenza di casse rameosa
 c indica la presenza di casse proteica

8 La prima fase della fermentazione alcolica del vino è detta:

- a calorica
 b carbonica
 c tumultuosa

9 L'appellativo "Superiore" si riferisce ad alcuni vini:

- a DOC e DOCG
 b IGP
 c Varietali

10 Tappo, muffa e feccia sono esempi di:

- a malattie del vino
 b difetti del vino
 c alterazioni del vino

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- Descrivi la composizione dell'uva.
- Descrivi la vinificazione in bianco.
- Come vengono classificati i vini dalla UE?
- Quali consumi di vino sono considerati moderati, rispettivamente, per un uomo e per una donna?
- Come si produce il vino novello?

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT8 – C2 • **Vino**

**EASY
TEST**

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- La vinificazione in bianco avviene:
 a in presenza di vinacce
 b in assenza di vinacce
 c con macerazione carbonica
- Il vino novello può essere messo in commercio:
 a dal 30 settembre al 20 ottobre
 b dal 30 novembre al 31 dicembre
 c dal 30 ottobre al 31 dicembre
- Per un uomo è considerato moderato il consumo di un quantitativo di vino pari a:
 a 250 mL
 b 400 mL
 c 125 mL
- L'avvio della fermentazione alcolica nel vino è opera dei :
 a lieviti ellittici
 b batteri acetici
 c lieviti apiculati
- La vinificazione in rosso avviene:
 a in presenza di vinacce
 b in assenza di vinacce
 c con macerazione carbonica
- Il vino novello si ottiene con:
 a vinificazione in bianco
 b vinificazione in rosso
 c macerazione carbonica
- Dalla macerazione delle vinacce si estraggono:
 a le sostanze proteiche
 b le sostanze coloranti
 c gli acidi organici
- La parte dell'uva che contiene lipidi:
 a sono i vinaccioli
 b è la polpa
 c è la buccia
- L'affinamento di un vino può essere fatto:
 a nelle vasche di fermentazione
 b nei vasi vinari
 c nei decanter
- Porto, Marsala e Madeira sono esempi di vini:
 a spumanti
 b liquorosi
 c passiti
- I vini liquorosi e i vini spumanti sono:
 a vini speciali
 b vini varietali
 c vini di origine tipica
- Il momento della vendemmia dipende:
 a dalla temperatura
 b dalla quantità di precipitazioni
 c dal tipo di vino che si vuole ottenere
- Quale parte dell'uva contiene acqua, zuccheri, acidi organici, proteine e pectine?
 a Vinaccioli
 b Polpa
 c Buccia
- I vini "generici" sono anche definiti:
 a varietali
 b vini DOP
 c comunitari

5

Verifiche

15. La fermentazione malo-lattica è opera dei:
- a batteri acetici
 - b lieviti ellittici
 - c batteri lattici
16. Il metodo classico di spumantizzazione è di origine:
- a francese
 - b inglese
 - c italiana
17. La presenza, nel fondo di una bottiglia di vino di un precipitato di colore rosso-giallastro:
- a indica la presenza di casse ferrica
 - b indica la presenza di casse rameosa
 - c indica la presenza di casse proteica
18. La prima fase della fermentazione alcolica del vino è detta:
- a calorica
 - b carbonica
 - c tumultuosa
19. L'appellativo "Superiore" si riferisce ad alcuni vini:
- a DOC e DOCG
 - b IGP
 - c varietali
20. Tappo, muffa e feccia sono esempi di:
- a malattie del vino
 - b difetti del vino
 - c alterazioni del vino

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

GRIGLIE DI CORREZIONE NT8 – C2 • Vino

VERIFICA IN CLASSE

FILA A

Test a scelta multipla

1	B	2	C	3	C	4	C	5	A	6	A	7	C	8	B	9	C	10	C
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	---

FILA B

Test a scelta multipla

1	C	2	B	3	A	4	B	5	B	6	A	7	B	8	C	9	A	10	B
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	---

EASY TEST

Test a scelta multipla

1	B	2	C	3	C	4	C	5	A	6	C	7	B	8	A	9	B	10	B
11	A	12	C	13	B	14	C	15	C	16		17		18		19		20	

ESERCIZI NEL VOLUME

Vero/falso

1	F	2	F	3	F	4	V	5	F	6	V	7	F	8	V	9	V	10	V
11	F	12	F	13	V	14	V	15	F	16	F	17	F	18	V	19	V	20	F

Contenuti digitali

CORREGGI FACILE – VERIFICHE SVOLTE

Tutte le verifiche proposte nelle pagine precedenti sono disponibili anche nella versione verifica svolta



NOTE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT8 – C3 • Birra

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- La fermentazione alta della birra è opera del lievito:
 a *Saccharomyces carlsbergensis*
 b *Saccharomyces cerevisiae*
 c *Saccharomyces bayanus*
- Dalla fermentazione spontanea si ottengono le birre:
 a ale
 b lambic
 c lager
- In commercio è possibile trovare birre di:
 a orzo, riso, mais e farro
 b orzo, frumento, segale e farro
 c orzo, frumento, segale, riso, mais e farro
- L'acqua utilizzata per la produzione della birra deve essere:
 a a basso contenuto di cloro
 b ad alto contenuto di sodio
 c a basso contenuto di potassio
- Il malto si ottiene:
 a dal luppolo
 b dalle cariossidi germinate dei cereali
 c dalle foglie essiccate dei cereali
- Le infiorescenze del luppolo utilizzate nella produzione della birra sono quelle:
 a maschili
 b femminili

- c entrambe
- Per indurne la germinazione l'orzo viene:
 a essiccato
 b congelato
 c estratto
- L'adattabilità climatica dell'orzo è:
 a bassa
 b media
 c alta
- Le "radler" sono composte da:
 a 1/3 di birra e 2/3 di bibita
 b 1/2 di acqua e 1/2 di birra
 c 1/2 di birra e 1/2 di bibita
- La luppolina del luppolo contiene:
 a umolone
 b lupolone
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- Classifica le birre in funzione del loro colore.
- Spiega e commenta il ruolo nutrizionale della birra.
- Quali lieviti vengono utilizzati per ottenere la fermentazione del malto?
- Che cosa sono le birre "lambic"?
- Classifica le birre in funzione del tipo di fermentazione.

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT8 – C3 • Birra

FILA B

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 L'orzo utilizzato per la produzione della birra presenta:

- a due file di chicchi sulle spighe
- b quattro file di chicchi sulle spighe
- c sei file di chicchi sulle spighe

2 Hanno un gusto acido le birre:

- a radler
- b di mais
- c lambic

3 Per la produzione delle birre aromatizzate si possono utilizzare:

- a erbe e spezie
- b frutta, erbe e spezie
- c entrambe le risposte precedenti sono errate

4 Il titolo alcolometrico volumico della birra normale è:

- a da 4,4 a 4,8%
- b da 3,6 a 4,3%
- c < 1,2

5 Le birre scure vengono generalmente definite:

- a weissbier
- b lager
- c stout

6 La fermentazione bassa della birra è opera del lievito:

- a *Saccharomyces carlsbergensis*
- b *Saccharomyces cerevisiae*
- c *Saccharomyces bayanus*

7 La ammostatura:

- a segue la macinazione del malto e viene definita brassaggio
- b precede la macinazione del malto e viene definita saccarificazione
- c segue la macinazione del malto e viene definita saccarificazione

8 Il titolo alcolometrico volumico della birra speciale è:

- a da 4,4 a 4,8%
- b > 4,8%
- c da 1,2 a 3,5%

9 Le vasche di germinazione dell'orzo hanno una temperatura media di:

- a 0-4°C
- b 12-15°C
- c 35-37°C

10 Le birre rosse vengono generalmente definite:

- a pils
- b ale
- c trappiste

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Classifica le birre in funzione della loro gradazione alcolica.
- 2 Cosa sono le birre "radler"?
- 3 Descrivi la fase di fermentazione della birra.
- 4 Quali agenti aromatizzanti possono trovare impiego nella produzione della birra?
- 5 Cos'è il malto?

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT8 – C3 • Birra

EASY
TEST

Nome e cognome _____

Data _____

Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- La fermentazione alta della birra è opera del lievito:
 a *Saccharomyces carlsbergensis*
 b *Saccharomyces cerevisiae*
 c *Saccharomyces bayanus*
- Dalla fermentazione spontanea si ottengono le birre:
 a Ale
 b Lambic
 c Lager
- In commercio è possibile trovare birre di:
 a orzo, riso, mais e farro
 b orzo, frumento, segale e farro
 c orzo, frumento, segale, riso, mais e farro
- L'acqua utilizzata per la produzione della birra deve essere:
 a a basso contenuto di cloro
 b ad alto contenuto di sodio
 c a basso contenuto di potassio
- Il malto si ottiene:
 a dal luppolo
 b dalle cariossidi germinate dei cereali
 c dalle foglie essiccate dei cereali
- L'orzo utilizzato per la produzione della birra presenta:
 a due file di chicchi sulle spighe
 b quattro file di chicchi sulle spighe
 c sei file di chicchi sulle spighe
- Hanno un gusto acido le birre:
 a Radler
 b di mais
 c Lambic
- Per la produzione delle birre aromatizzate si possono utilizzare:
 a erbe e spezie
 b frutta, erbe e spezie
 c entrambe le risposte precedenti sono errate
- Il titolo alcolometrico volumico della birra normale è:
 a da 4,4 a 4,8%
 b da 3,6 a 4,3%
 c < 1,2
- Le birre scure vengono generalmente definite:
 a weissbier
 b lager
 c stout
- Le infiorescenze del luppolo utilizzate nella produzione della birra sono quelle:
 a maschili
 b femminili
 c entrambe
- Per indurre la germinazione l'orzo viene:
 a essiccato
 b congelato
 c estratto
- L'adattabilità climatica dell'orzo è:
 a bassa
 b media
 c alta

5

Verifiche

14. Le "radler" sono composte da:

- a 1/3 di birra e 2/3 di bibita
 b 1/2 di acqua e 1/2 di birra
 c 1/2 di birra e 1/2 di bibita

15. La luppolina del luppolo contiene:

- a umolone
 b lupolone
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette

16. La fermentazione bassa della birra è opera del lievito:

- a *Saccharomyces carlsbergensis*
 b *Saccharomyces cerevisiae*
 c *Saccharomyces bayanus*

17. La ammostatura:

- a segue la macinazione del malto e viene definita brassaggio

- b precede la macinazione del malto e viene definita saccharificazione
 c segue la macinazione del malto e viene definita saccharificazione

18. Il titolo alcolometrico volumico della birra speciale è:

- a da 4,4 a 4,8%
 b > 4,8%
 c da 1,2 a 3,5%

19. Le vasche di germinazione dell'orzo hanno una temperatura media di:

- a 0-4°C c 35-37°C
 b 12-15°C

20. Le birre rosse vengono generalmente definite:

- a pils c Trappiste
 b Ale

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT8 – C4 • Bevande alcoliche distillate e liquorose

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 I rosoli appartengono alla categoria dei:

- a liquori cordiali
- b liquori dolci
- c liquori amari

2 Sono liquori preparati per distillazione:

- a curaçao e maraschino
- b rabarbaro e angostura
- c whisky e vodka

3 I cocktail Martini cocktail e Negroni contengono:

- a maraschino
- b rabarbaro
- c gin

4 I cocktail batida e cajpirinha contengono:

- a whisky
- b cachaça
- c gin

5 La produzione dei distillati prevede, come prima operazione:

- a la preparazione del mosto
- b la fermentazione
- c la decantazione

6 Si definisce malt un whiskey prodotto:

- a con solo malto di mais
- b con una miscela di malto d'orzo e segale
- c con solo malto d'orzo

7 Per la preparazione dei rabarbari si utilizza:

- a una pianta erbacea
- b una pianta grassa
- c un frutto

8 La preparazione dei liquori per distillazione consente di ottenere:

- a liquori torbidi e colorati
- b liquori limpidi e incolori
- c entrambe le risposte precedenti sono corrette

9 La gradazione alcolica minima della grappa è:

- a 37,5°
- b 50°
- c 60°

10 Patate, barbabietole e prugne possono essere utilizzate per la produzione di:

- a chine
- b whisky
- c vodka

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Che cosa si intende per distillazione discontinua?
- 2 Che cosa si intende per produzione a freddo dei liquori?
- 3 Descrivi il processo di distillazione ed elenca le principali categorie di distillati.
- 4 Come possono essere classificati i liquori?
- 5 Cos'è la vodka e come si produce?

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
Totale			10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT8 – C4 • Bevande alcoliche distillate e liquorose

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

1 Si fregia della denominazione d'origine (AOC):

- a l'angostura
- b la vodka
- c il cognac

2 La distillazione:

- a è un processo continuo
- b è un processo discontinuo
- c può essere sia discontinua sia continua

3 È considerato più pregiato il rum prodotto a partire:

- a dal succo della canna da zucchero
- b dalla melassa
- c dall'agave

4 La macerazione in alcol etilico è prevista nella preparazione dei liquori:

- a per distillazione
- b per infusione
- c per miscelazione

5 Le creme hanno una gradazione alcolica compresa tra:

- a 16° e 30°
- b 25° e 30°
- c 20° e 30°

6 Alcol, acqua e zucchero sono gli ingredienti di base dei:

- a liquori
- b distillati
- c entrambe le risposte precedenti sono corrette

7 In Polonia si usa la dicitura:

- a wodka
- b vodka
- c wodca

8 La gradazione alcolica media oscilla dei liquori oscilla tra:

- a 16° e i 50°
- b 25° e i 55°
- c 16° e i 65°

9 L'autorizzazione a produrre distillati di mosto d'uva è stata concessa nel:

- a 1994
- b 2004
- c 1984

10 Il calvados è una acquavite di origine:

- a portoghese
- b francese
- c spagnola

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Rispondi alle seguenti domande

- 1 Che cosa si intende per distillazione continua?
- 2 Che cos'è il whisky e come si produce?
- 3 Che cosa si intende per produzione a caldo dei liquori?
- 4 Come possono essere classificati i liquori?
- 5 Descrivi il processo di distillazione ed elenca le principali categorie di distillati.

5

Verifiche

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	10	0,5	5
Risposte aperte	5	1	5
		Totale	10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT8 – C4 • Bevande alcoliche distillate e liquorose

EASY
TEST

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

TEST A RISPOSTE MULTIPLE

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola)

- I rosoli appartengono alla categoria dei:
 a liquori cordiali
 b liquori dolci
 c liquori amari
- Sono liquori preparati per distillazione:
 a curaçao e maraschino
 b rabarbaro e angostura
 c whisky e vodka
- I cocktail Martini cocktail e Negroni contengono:
 a maraschino
 b rabarbaro
 c gin
- I cocktail batida e cajpirinha contengono:
 a whisky
 b cachaça
 c gin
- La produzione dei distillati prevede, come prima operazione:
 a la preparazione del mosto
 b la fermentazione
 c la decantazione
- Si fregia della denominazione d'origine (AOC):
 a l'angostura
 b la vodka
 c il cognac
- La distillazione:
 a è un processo continuo
 b è un processo discontinuo
 c può essere sia discontinua sia continua
- È considerato più pregiato il rum prodotto a partire:
 a dal succo della canna da zucchero
 b dalla melassa
 c dall'agave
- La macerazione in alcol etilico è prevista nella preparazione dei liquori:
 a per distillazione
 b per infusione
 c per miscelazione
- Le creme hanno una gradazione alcolica compresa tra:
 a 16° e 30°
 b 25° e 30°
 c 20° e 30°
- Si definisce malt un whiskey prodotto:
 a con solo malto di mais
 b con una miscela di malto d'orzo e segale
 c con solo malto d'orzo
- Per la preparazione dei rabarbari si utilizza:
 a una pianta erbacea
 b una pianta grassa
 c un frutto
- La preparazione dei liquori per distillazione consente di ottenere:
 a liquori torbidi e colorati
 b liquori limpidi e incolori
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette

5

Verifiche

14. La gradazione alcolica minima della grappa è:
 a 37,5° b 50° c 60°
15. Patate, barbabietole e prugne possono essere utilizzate per la produzione di:
 a chine c vodka
 b whisky
16. Alcol, acqua e zucchero sono gli ingredienti di base dei:
 a liquori
 b distillati
 c entrambe le risposte precedenti sono corrette
17. In Polonia si usa la dicitura:
 a wodka c wodca
 b vodka
18. La gradazione alcolica media oscilla dei liquori oscilla tra:
 a 16° e i 50°
 b 25° e i 55°
 c 16° e i 65°
19. L'autorizzazione a produrre distillati di mosto d'uva è stata concessa nel:
 a 1994
 b 2004
 c 1984
20. Il calvados è una acquavite di origine:
 a portoghese
 b francese
 c spagnola

Criterio assegnazione punteggio			
Tipologia esercizio	n. di esercizi	Punteggio assegnato	Tot.
Risposte multiple	20	0,5	10

VERIFICHE IN MODALITÀ CLIL

Si propongono, nelle pagine successive, 8 brevi verifiche in formato CLIL (*Content and Language Integrated Learning*: Apprendimento integrato di contenuti disciplinari in lingua straniera) basate sulle parole chiave di ciascuno degli 8 Nuclei Tematici di cui si compone il volume.

5

Verifiche in modalità CLIL

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT1 • MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI ED ELEMENTI DI DIETETICA

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

Dall'italiano all'inglese...e viceversa

Content and Language Integrated Learning

Apprendimento integrato di contenuti disciplinari in lingua straniera

Adulterazione	Grassi saturi
.....	<i>Ethyl alcohol</i>	<i>Food supplements</i>
Alterazione	Lattanti
.....	<i>Environment</i>	<i>Brand</i>
Analisi del rischio	Nanomateriali
.....	<i>Caloric intake</i>	<i>Nutrients</i>
Approvvigionamento	Parte edibile
.....	<i>Assimilable</i>	<i>Percentage</i>
Autorità	Prebiotici
.....	<i>Alcoholic beverage</i>	<i>Probiotics</i>
Carenza	Scarto
.....	<i>Cholesterol</i>	<i>Food safety</i>
Commestibile	Sorveglianza
.....	<i>Storage</i>	<i>Molecular structure</i>
Cottura	Surgelazione
.....	<i>Density</i>	<i>Composition tables</i>
Ecosistema	Tasso alcolico
.....	<i>Labeling</i>	<i>Typicality</i>
Frode alimentare	Tracciabilità
.....	<i>Gram</i>	<i>Alcoholic unit</i>

Criterio assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato
Traduzione	40	0,25
		Totale
		10

5

Verifiche in modalità CLIL

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT2 • CARNE, SALUMI, UOVA E PRODOTTI ITTICI

FILA A

Nome e cognome _____

Data _____

Classe _____

Dall'italiano all'inglese...e viceversa

Content and Language Integrated Learning Apprendimento integrato di contenuti disciplinari in lingua straniera

Acquacoltura	Gabbia
.....	<i>Sliced</i>	<i>Shell</i>
Agnello	Lardo
.....	<i>Albumen</i>	<i>Molluscs</i>
Allevamento	Osso
.....	<i>Aromas</i>	<i>Sheep</i>
Asino	Ovoprodotti
.....	<i>Spore-forming bacteria</i>	<i>Bacon</i>
Bovini	Pesca
.....	<i>Gills</i>	<i>Fishes</i>
Budello	Pinna
.....	<i>Ox</i>	<i>Poultry</i>
Carne	Porchetta
.....	<i>Boar</i>	<i>Baked ham</i>
Concia	Puledro
.....	<i>Rabbit</i>	<i>Scales</i>
Conservanti	Suino
.....	<i>Deboning</i>	<i>Yolk</i>
Equini	Zampa
.....	<i>Seafood chain</i>	<i>Trotter</i>

Criterio assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato
Traduzione	40	0,25
		Totale 10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT3 • LATTE E DERIVATI

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

Dall'italiano all'inglese...e viceversa

Content and Language Integrated Learning

Apprendimento integrato di contenuti disciplinari in lingua straniera

Acido lattico	Idrolisi enzimatica
.....	<i>High quality</i>	<i>Lactase</i>
Cagliata	Latte
.....	<i>Calcium</i>	<i>Lactose-free milk</i>
Caseificio	Latte fermentato
.....	<i>Casein</i>	<i>Fresh milk</i>
Cellule somatiche	Latte in polvere
.....	<i>Coagulation</i>	<i>Cow milk</i>
Emulsione	Lattosio
.....	<i>Fermentation</i>	<i>Mozzarella cheese</i>
Filtrazione	Mungitura
.....	<i>Microbial flora</i>	<i>Homogenization</i>
Formaggio bufalino	Prebiotici
.....	<i>Goat cheese</i>	<i>Babyhood</i>
Formaggio erborinato	Probiotici
.....	<i>Melted cheese</i>	<i>Ricotta cheese</i>
Formaggio ovino	Salatura
.....	<i>Cream cheese</i>	<i>Skimming</i>
Fosforo	Siero
.....	<i>Mammary glands</i>	<i>Standardization</i>

Criterio assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato
Traduzione	40	0,25
		Totale
		10

5

Verifiche in modalità CLIL

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT4 • LEGUMI, ORTAGGI E FRUTTA

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

Dall'italiano all'inglese...e viceversa

Content and Language Integrated Learning Apprendimento integrato di contenuti disciplinari in lingua straniera

Aglione	Lenticchie
.....	<i>Apricot</i>	<i>Licorice</i>
Ananas	Lupino
.....	<i>Beet</i>	<i>Tangerin</i>
Bietola	Melanzana
.....	<i>Broccoli</i>	<i>Melon</i>
Carciofo	Mirtillo
.....	<i>Carrot</i>	<i>Medlar</i>
Carruba	Nocciola
.....	<i>Chestnut</i>	<i>Potato</i>
Cavolfiore	Peperone
.....	<i>Chickpea</i>	<i>Peach</i>
Cicoria	Piselli
.....	<i>Onion</i>	<i>Pistacio</i>
Cocomero	Ruola
.....	<i>Date fruit</i>	<i>Celery</i>
Fagiolino	Soia
.....	<i>Bean</i>	<i>Spinach</i>
Fave	Susina
.....	<i>Legumes</i>	<i>Pumpkin</i>

Criterio assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato
Traduzione	40	0,25
		Totale
		10

5

Verifiche in modalità CLIL

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT5 • OLI, GRASSI E CONDIMENTI

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

Dall'italiano all'inglese...e viceversa

Content and Language Integrated Learning Apprendimento integrato di contenuti disciplinari in lingua straniera

Aceto	Erbe
.....	<i>Unsaturated fatty acids</i>	<i>Pressing</i>
Acidità	Fruttato
.....	<i>Acetic acid</i>	<i>Barrel</i>
Alloro	Ginepro
.....	<i>Aniseed</i>	<i>Sunflower</i>
Balsamico	Greggio
.....	<i>Basil</i>	<i>Hydrocarbons</i>
Burro	Imbottigliamento
.....	<i>Concentrated butter</i>	<i>Glaring</i>
Cannella	Lardo
.....	<i>Caper</i>	<i>Flax</i>
Caramello	Maggiorana
.....	<i>Centrifugation</i>	<i>Mayonnaise</i>
Cloruro di sodio	Margarina
.....	<i>Rapeseed</i>	<i>Mint</i>
Condimento	Mirto
.....	<i>Coriander</i>	<i>Core</i>
Dragoncello	Noci
.....	<i>Drupe</i>	<i>Rosemary</i>

Criterio assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato
Traduzione	40	0,25
		Totale
		10

5

Verifiche in modalità CLIL

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT6 • CEREALI E DERIVATI

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

Dall'italiano all'inglese...e viceversa

Content and Language Integrated Learning Apprendimento integrato di contenuti disciplinari in lingua straniera

Agenti lievitanti	Impasto
.....	<i>Amaranth</i>	<i>Leavening</i>
Avena	Lievito di birra
.....	<i>Kernel</i>	<i>Millet</i>
Crusca	Molino
.....	<i>Elasticity</i>	<i>Barley</i>
Endosperma	Pane
.....	<i>Drying</i>	<i>Unleavened bread</i>
Farina	Panificazione
.....	<i>Spelled</i>	<i>Corncob</i>
Fette biscottate	Parboilizzazione
.....	<i>Wheat</i>	<i>Pasta</i>
Germe	Quinoa
.....	<i>Gluten</i>	<i>Rice</i>
Gramolatura	Segale
.....	<i>Wheat</i>	<i>Sorghum</i>
Grano duro	Spiga
.....	<i>Buckwheat</i>	<i>Lard</i>
Grano tenero	Tenacia
.....	<i>Breadsticks</i>	<i>Extrusion</i>

Criterio assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato
Traduzione	40	0,25
		Totale 10

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT7 • PRODOTTI DOLCIARI E DOLCIFICANTI

FILA A

Nome e cognome _____

Data _____

Classe _____

Dall'italiano all'inglese...e viceversa

Content and Language Integrated Learning Apprendimento integrato di contenuti disciplinari in lingua straniera

Api	Lievito
.....	<i>Sugar beet</i>	<i>Licorice</i>
Canna da zucchero	Maltilolo
.....	<i>Caramel</i>	<i>Mannitol</i>
Cioccolato	Marmellata
.....	<i>Conching</i>	<i>Honeydew</i>
Confettura	Miele
.....	<i>Synthetic sweetener</i>	<i>Mixing</i>
Eritritolo	Modellamento
.....	<i>Filling</i>	<i>Nectar</i>
Farina	Pasticceria
.....	<i>Melting</i>	<i>Pollen</i>
Fruttosio	Polpa di frutta
.....	<i>Jelly</i>	<i>Saccharin</i>
Gelato	Sorbitolo
.....	<i>Craft ice cream</i>	<i>Sucralose</i>
Glicerolo	Vaniglia
.....	<i>Glycyrrhizin</i>	<i>Xylitol</i>
Isomalto	Zolletta
.....	<i>Lactose</i>	<i>Raw sugar</i>

Criterio assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato
Traduzione	40	0,25
		Totale
		10

5

Verifiche in modalità CLIL

VERIFICA • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NT8 • BEVANDE

FILA A

Nome e cognome _____ Data _____ Classe _____

Dall'italiano all'inglese...e viceversa

Content and Language Integrated Learning
Apprendimento integrato di contenuti disciplinari in lingua straniera

Acino	Estrazione
.....	<i>Soda water</i>	<i>Bunch</i>
Acqua gassata	Industria birraria
.....	<i>Alkaloids</i>	<i>Infusions</i>
Aperitivo	Luppolo
.....	<i>Brewing</i>	<i>Malt</i>
Botti di rovere	Mosto
.....	<i>Caffeine</i>	<i>Cola nuts</i>
Camomilla	Orzo
.....	<i>Caryopsis</i>	<i>Potable</i>
Cedro	Spezie
.....	<i>Tank</i>	<i>Taurine</i>
Coloranti alimentari	Termovinificazione
.....	<i>Cream</i>	<i>Alcoholic strength</i>
Depurazione	Uva
.....	<i>Digestive</i>	<i>Fermentation tank</i>
Distillati	Vendemmia
.....	<i>Effervescent</i>	<i>Marc</i>
Energizzante	Vinificazione
.....	<i>Herbs</i>	<i>Rose wine</i>

Critero assegnazione punteggio

Tipologia esercizio	n. di esercizi/domande	Punteggio assegnato
Traduzione	40	0,25
		Totale 10

GRIGLIE DI CORREZIONE NT1

Dall'italiano all'inglese...e viceversa

Content and Language Integrated Learning Apprendimento integrato di contenuti disciplinari in lingua straniera

Adulterazione	<i>Adulteration</i>	Grassi saturi	<i>Saturated fats</i>
Alcol etilico	<i>Ethyl alcohol</i>	Integratori alimentari	<i>Food supplements</i>
Alterazione	<i>Alteration</i>	Lattanti	<i>Infants</i>
Ambiente	<i>Environment</i>	Marchio	<i>Brand</i>
Analisi del rischio	<i>Hazard analysis</i>	Nanomateriali	<i>Nanomaterials</i>
Apporto calorico	<i>Caloric intake</i>	Nutrienti	<i>Nutrients</i>
Approvvigionamento	<i>Provision</i>	Parte edibile	<i>Edible part</i>
Assimilabile	<i>Assimilable</i>	Percentuale	<i>Percentage</i>
Autorità	<i>Authority</i>	Prebiotici	<i>Prebiotics</i>
Bevanda alcolica	<i>Alcoholic beverage</i>	Probiotici	<i>Probiotics</i>
Carenza	<i>Shortage</i>	Scarto	<i>Waste</i>
Colesterolo	<i>Cholesterol</i>	Sicurezza alimentare	<i>Food safety</i>
Commestibile	<i>Edible</i>	Sorveglianza	<i>Surveillance</i>
Conservazione	<i>Storage</i>	Struttura molecolare	<i>Molecular structure</i>
Cottura	<i>Cooking</i>	Surgelazione	<i>Freezing</i>
Densità	<i>Density</i>	Tabelle di composizione	<i>Composition tables</i>
Ecosistema	<i>Ecosystem</i>	Tasso alcolico	<i>Alcohol rate</i>
Etichettatura	<i>Labeling</i>	Tipicità	<i>Typicality</i>
Frode alimentare	<i>Food fraud</i>	Tracciabilità	<i>Traceability</i>
Grammo	<i>Gram</i>	Unità alcolica	<i>Alcoholic unit</i>

5

Verifiche in modalità CLIL

GRIGLIE DI CORREZIONE NT2

Dall'italiano all'inglese...e viceversa			
Content and Language Integrated Learning Apprendimento integrato di contenuti disciplinari in lingua straniera			
Acquacoltura	<i>Aquaculture</i>	Gabbia	<i>Cage</i>
Affettati	<i>Sliced</i>	Guscio	<i>Shell</i>
Agnello	<i>Lamb</i>	Lardo	<i>Lard</i>
Albume	<i>Albumen</i>	Molluschi	<i>Molluscs</i>
Allevamento	<i>Breeding</i>	Osso	<i>Bone</i>
Aromi	<i>Aromas</i>	Ovini	<i>Sheep</i>
Asino	<i>Donkey</i>	Ovoprodotti	<i>Egg products</i>
Batteri sporigeni	<i>Spore-forming bacteria</i>	Pancetta	<i>Bacon</i>
Bovini	<i>Cattle</i>	Pesca	<i>Fishing</i>
Branchie	<i>Gills</i>	Pesci	<i>Fishes</i>
Budello	<i>Gut</i>	Pinna	<i>Fin</i>
Bue	<i>Ox</i>	Pollame	<i>Poultry</i>
Carne	<i>Meat</i>	Porchetta	<i>Pork</i>
Cinghiale	<i>Boar</i>	Prosciutto cotto	<i>Baked ham</i>
Concia	<i>Tanning</i>	Puledro	<i>Foal</i>
Coniglio	<i>Rabbit</i>	Squame	<i>Scales</i>
Conservanti	<i>Preservatives</i>	Suino	<i>Swine</i>
Disosso	<i>Deboning</i>	Tuorlo	<i>Yolk</i>
Equini	<i>Equines</i>	Zampa	<i>Paw</i>
Filiera ittica	<i>Seafood chain</i>	Zampone	<i>Trotter</i>

5

Verifiche in modalità CLIL

GRIGLIE DI CORREZIONE NT3

Dall'italiano all'inglese...e viceversa

Content and Language Integrated Learning Apprendimento integrato di contenuti disciplinari in lingua straniera

Acido lattico	<i>Lactic acid</i>	Idrolisi enzimatica	<i>Enzymatic hydrolysis</i>
Alta qualità	<i>High quality</i>	Lattasi	<i>Lactase</i>
Cagliata	<i>Curd</i>	Latte	<i>Milk</i>
Calcio	<i>Calcium</i>	Latte delattosato	<i>Lactose-free milk</i>
Caseificio	<i>Dairy</i>	Latte fermentato	<i>Fermented milk</i>
Caseina	<i>Casein</i>	Latte fresco	<i>Fresh milk</i>
Cellule somatiche	<i>Somatic cells</i>	Latte in polvere	<i>Milk powder</i>
Coagulazione	<i>Coagulation</i>	Latte vaccino	<i>Cow milk</i>
Emulsione	<i>Emulsion</i>	Lattosio	<i>Lactose</i>
Fermentazione	<i>Fermentation</i>	Mozzarella	<i>Mozzarella cheese</i>
Filtrazione	<i>Filtration</i>	Mungitura	<i>Milking</i>
Flora microbica	<i>Microbial flora</i>	Omogeneizzazione	<i>Homogenization</i>
Formaggio bufalino	<i>Buffalo cheese</i>	Prebiotici	<i>Prebiotics</i>
Formaggio caprino	<i>Goat cheese</i>	Prima infanzia	<i>Babyhood</i>
Formaggio erborinato	<i>Blue cheese</i>	Probiotici	<i>Probiotics</i>
Formaggio fuso	<i>Melted cheese</i>	Ricotta	<i>Ricotta cheese</i>
Formaggio ovino	<i>Sheep cheese</i>	Salatura	<i>Salting</i>
Formaggio spalmabile	<i>Cream cheese</i>	Scrematura	<i>Skimming</i>
Fosforo	<i>Phosphorus</i>	Siero	<i>Serum</i>
Ghiandole mammarie	<i>Mammary glands</i>	Standardizzazione	<i>Standardization</i>

5

Verifiche in modalità CLIL

GRIGLIE DI CORREZIONE NT4

Dall'italiano all'inglese...e viceversa			
Content and Language Integrated Learning Apprendimento integrato di contenuti disciplinari in lingua straniera			
Aglione	<i>Garlic</i>	Lenticchie	<i>Lentils</i>
Albicocca	<i>Apricot</i>	Liquirizia	<i>Licorice</i>
Ananas	<i>Pineapple</i>	Lupino	<i>Lupine</i>
Barbabietola	<i>Beet</i>	Mandarino	<i>Tangerin</i>
Bietola	<i>Chard</i>	Melanzana	<i>Aubergine</i>
Broccolo	<i>Broccoli</i>	Melone	<i>Melon</i>
Carciofo	<i>Artichoke</i>	Mirtillo	<i>Blueberry</i>
Carota	<i>Carrot</i>	Nespola	<i>Medlar</i>
Carruba	<i>Carob</i>	Nocciola	<i>Hazelnut</i>
Castagna	<i>Chestnut</i>	Patata	<i>Potato</i>
Cavolfiore	<i>Cauliflower</i>	Peperone	<i>Sweet pepper</i>
Cece	<i>Chickpea</i>	Pesca	<i>Peach</i>
Cicoria	<i>Chicory</i>	Piselli	<i>Peas</i>
Cipolla	<i>Onion</i>	Pistacchio	<i>Pistacio</i>
Cocomero	<i>Watermelon</i>	Rucola	<i>Rocket salad</i>
Dattero	<i>Date fruit</i>	Sedano	<i>Celery</i>
Fagiolino	<i>String bean</i>	Soia	<i>Soy</i>
Fagiolo	<i>Bean</i>	Spinacio	<i>Spinach</i>
Fave	<i>Fava beans</i>	Susina	<i>Plum</i>
Legumi	<i>Legumes</i>	Zucca	<i>Pumpkin</i>

5

Verifiche in modalità CLIL

GRIGLIE DI CORREZIONE NT5
Dall'italiano all'inglese...e viceversa
**Content and Language Integrated Learning
Apprendimento integrato di contenuti disciplinari in lingua straniera**

Aceto	<i>Vinegar</i>	Erbe	<i>Herbs</i>
Acidi grassi insaturi	<i>Unsaturated fatty acids</i>	Frangitura	<i>Pressing</i>
Acidità	<i>Acidity</i>	Fruttato	<i>Fruity</i>
Acido acetico	<i>Acetic acid</i>	Fusto	<i>Barrel</i>
Alloro	<i>Laurel</i>	Ginepro	<i>Juniper</i>
Anice	<i>Aniseed</i>	Girasole	<i>Sunflower</i>
Balsamico	<i>Balsamic</i>	Greggio	<i>Unrefined</i>
Basilico	<i>Basil</i>	Idrocarburi	<i>Hydrocarbons</i>
Burro	<i>Butter</i>	Imbottigliamento	<i>Bottling</i>
Burro concentrato	<i>Concentrated butter</i>	Lampante	<i>Glaring</i>
Cannella	<i>Cinnamon</i>	Lardo	<i>Lard</i>
Capperò	<i>Caper</i>	Lino	<i>Flax</i>
Caramello	<i>Caramel</i>	Maggiorana	<i>Marjoram</i>
Centrifugazione	<i>Centrifugation</i>	Maionese	<i>Mayonnaise</i>
Cloruro di sodio	<i>Sodium chloride</i>	Margarina	<i>Margarine</i>
Colza	<i>Rapeseed</i>	Menta	<i>Mint</i>
Condimento	<i>Dressing</i>	Mirto	<i>Mirt</i>
Coriandolo	<i>Coriander</i>	Nocciolo	<i>Core</i>
Dragoncello	<i>Tarragon</i>	Noci	<i>Walnuts</i>
Drupa	<i>Drupe</i>	Rosmarino	<i>Rosemary</i>

5

Verifiche in modalità CLIL

GRIGLIE DI CORREZIONE NT6

Dall'italiano all'inglese...e viceversa			
Content and Language Integrated Learning Apprendimento integrato di contenuti disciplinari in lingua straniera			
Agenti lievitanti	<i>Raising agents</i>	Impasto	<i>Dough</i>
Amaranto	<i>Amaranth</i>	Lievitazione	<i>Leavening</i>
Avena	<i>Oats</i>	Lievito di birra	<i>Brewer's yeast</i>
Cariosside	<i>Kernel</i>	Miglio	<i>Millet</i>
Crusca	<i>Bran</i>	Molino	<i>Mill</i>
Elasticità	<i>Elasticity</i>	Orzo	<i>Barley</i>
Endosperma	<i>Endosperm</i>	Pane	<i>Bread</i>
Essiccamento	<i>Drying</i>	Pane azzimo	<i>Unleavened bread</i>
Farina	<i>Flour</i>	Panificazione	<i>Bread-making</i>
Farro	<i>Spelled</i>	Pannocchia	<i>Corncob</i>
Fette biscottate	<i>Rusks</i>	Parboilizzazione	<i>Parboiling</i>
Fumento	<i>Wheat</i>	Pasta	<i>Pasta</i>
Germe	<i>Germ</i>	Quinoa	<i>Quinoa</i>
Glutine	<i>Gluten</i>	Riso	<i>Rice</i>
Gramolatura	<i>Kneading</i>	Segale	<i>Rye</i>
Grano	<i>Wheat</i>	Sorgo	<i>Sorghum</i>
Grano duro	<i>Durum wheat</i>	Spiga	<i>Ear</i>
Grano saraceno	<i>Buckwheat</i>	Strutto	<i>Lard</i>
Grano tenero	<i>Bread wheat</i>	Tenacia	<i>Tenacity</i>
Grissini	<i>Breadsticks</i>	Trafilazione	<i>Extrusion</i>

5

Verifiche in modalità CLIL

GRIGLIE DI CORREZIONE NT7
Dall'italiano all'inglese...e viceversa
**Content and Language Integrated Learning
Apprendimento integrato di contenuti disciplinari in lingua straniera**

Api	<i>Bees</i>	Lievito	<i>Yeast</i>
Barbabietola da zucchero	<i>Sugar beet</i>	Liquirizia	<i>Licorice</i>
Canna da zucchero	<i>Sugar cane</i>	Maltitolo	<i>Maltitol</i>
Caramello	<i>Caramel</i>	Mannitolo	<i>Mannitol</i>
Cioccolato	<i>Chocolate</i>	Marmellata	<i>Marmelade</i>
Concaggio	<i>Conching</i>	Melata	<i>Honeydew</i>
Confettura	<i>Jam</i>	Miele	<i>Honey</i>
Dolcificante sintetico	<i>Synthetic sweetener</i>	Miscelazione	<i>Mixing</i>
Eritritolo	<i>Erythritol</i>	Modellamento	<i>Modeling</i>
Farcitura	<i>Filling</i>	Nettare	<i>Nectar</i>
Farina	<i>Flour</i>	Pasticceria	<i>Confectionery</i>
Fondente	<i>Melting</i>	Polline	<i>Pollen</i>
Fruttosio	<i>Fructose</i>	Polpa di frutta	<i>Fruit pulp</i>
Gelatina	<i>Jelly</i>	Saccarina	<i>Saccharin</i>
Gelato	<i>Ice cream</i>	Sorbitolo	<i>Sorbitol</i>
Gelato artigianale	<i>Craft ice cream</i>	Sucralosio	<i>Sucralose</i>
Glicerolo	<i>Glycerol</i>	Vaniglia	<i>Vanilla</i>
Glicirizzina	<i>Glycyrrhizin</i>	Xilitolo	<i>Xylitol</i>
Isomalto	<i>Isomalt</i>	Zolletta	<i>Cube</i>
Lattosio	<i>Lactose</i>	Zucchero greggio	<i>Raw sugar</i>

5

Verifiche in modalità CLIL

GRIGLIE DI CORREZIONE NT8

Dall'italiano all'inglese...e viceversa			
Content and Language Integrated Learning Apprendimento integrato di contenuti disciplinari in lingua straniera			
Acino	<i>Acinus</i>	Estrazione	<i>Extraction</i>
Acqua di soda	<i>Soda water</i>	Grappolo	<i>Bunch</i>
Acqua gassata	<i>Sparkling water</i>	Industria birraria	<i>Brewing industry</i>
Alcaloidi	<i>Alkaloids</i>	Infusioni	<i>Infusions</i>
Aperitivo	<i>Appetizer</i>	Luppolo	<i>Hop</i>
Birrificazione	<i>Brewing</i>	Malto	<i>Malt</i>
Botti di rovere	<i>Oak barrels</i>	Mosto	<i>Must</i>
Caffeina	<i>Caffeine</i>	Noci di cola	<i>Cola nuts</i>
Camomilla	<i>Chamomile</i>	Orzo	<i>Barley</i>
Cariossidi	<i>Caryopsis</i>	Potabile	<i>Potable</i>
Cedro	<i>Cedar</i>	Spezie	<i>Spices</i>
Cisterna	<i>Tank</i>	Taurina	<i>Taurine</i>
Coloranti alimentari	<i>Food coloring</i>	Termovinificazione	<i>Thermovinification</i>
Crema	<i>Cream</i>	Titolo alcolometrico	<i>Alcoholic strength</i>
Depurazione	<i>Depuration</i>	Uva	<i>Grapes</i>
Digestivo	<i>Digestive</i>	Vasca di fermentazione	<i>Fermentation tank</i>
Distillati	<i>Distillates</i>	Vendemmia	<i>Grape harvest</i>
Effervescente	<i>Effervescent</i>	Vinacce	<i>Marc</i>
Energizzante	<i>Energizing</i>	Vinificazione	<i>Winemaking</i>
Erbe aromatiche	<i>Herbs</i>	Vino rosato	<i>Rose wine</i>

5

Verifiche in modalità CLIL

