



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE PROFESSIONALE
ANNESSO AL CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"**

sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE a.s.2016/2017

ISTITUTO "Convitto Bonghi"

INDIRIZZO IPSSAR

CLASSE V SEZIONE E

DISCIPLINA Scienza e cultura dell'Alimentazione

DOCENTE Prof.ssa Giuseppina Irlante

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe) 3

1. FINALITA' DELLA DISCIPLINA

La disciplina ha come finalità quella di ampliare ed approfondire le conoscenze e le abilità acquisite negli anni precedenti, ponendo l'attenzione sui processi alimentari, nutrizionali, igienici e dietetici legati alla ristorazione.

2. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

2.1.:Profilo generale della classe

La classe è costituita da 17 alunni, 10 femmine e 7 maschi, dei quali uno segue una programmazione semplificata e l'altro differenziata.

Gli alunni frequentanti risultano essere interessati alla disciplina, presentano un comportamento idoneo al luogo scolastico e partecipano attivamente alla lezione ponendo spesso domande.

2.2.:Livelli di partenza rilevati

Livello scarso (voto 3-4)	Livello basso (voto 5)	Livello medio (voti 6-7)	Livello alto (voti 8-9-10)
N. ____/____	N. ____/5____	N. ____12____	N. ____

3.ARTICOLAZIONE DEI MODULI PER COMPETENZE

Competenze disciplinari specifiche (definite all'interno dei dipartimenti e riferite al curriculum d'istituto) articolate in abilità e conoscenze

Modulo N 1: Nuove tendenze di filiera e nuovi prodotti alimentari		Durata
		1 mese
Competenze	Abilità	Conoscenze
• INDIVIDUARE LE TENDENZE DI CONSUMO ALIMENTARE NELLA SOCIETÀ MODERNA • RICONOSCERE LA DIFFERENZA TRA TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ • RICONOSCERE LE VARIE TIPOLOGIE DI CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI • SAPER DISTINGUERE E RICONOSCERE LA FUNZIONE SVOLTA DAGLI ALIMENTI ALLEGGERITI, FORTIFICATI, ARRICCHITI, SUPPLEMENTARI, FUNZIONALI ED INNOVATIVI • DISTINGUERE IL RUOLO DELLA NUTRI GENOMICA E DELLA NUTRACEUTICA	• UTILIZZO CORRETTO DELL'LINGUAGGIO SPECIFICO • ELENCARE LE PRINCIPALI CAUSE DI CONTAMINAZIONE • DISTINGUERE GLI ASPETTI POSTIVI E NEGATIVI DELLA GLOBALIZZAZIONE • RICONOSCERE L'IMPORTANZA DEL RUOLO DELLA QUALITÀ IN TUTTA LA FILIERA PRODUTTIVA • CLASSIFICARE GLI ALIMENTI DI GAMMA, INTEGRALI, BIOLOGICI • FUNZIONALITÀ DEI PRODOTTI DIETETICI ED ALIMENTARI	• CONSUMI ALIMENTARI IN ITALIA • IDENTIFICAZIONE DELLE TENDENZE DI CONSUMO • SICUREZZA ALIMENTARE NEL SISTEMA PRODUTTIVO • CONTAMINAZIONI CHIMICHE, FISICHE E BIOLOGICHE • INNOVAZIONE NEI PROCESSI DI CONSERVAZIONE • FILIERA CORTA E SOSTENIBILITÀ • NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI • ALIMENTI LIGHT • ALIMENTI FORTIFICATI, ARRICCHITI E SUPPLEMENTARI • ALIMENTI INNOVATIVI E NOVEL FOODS • ALIMENTI DI GAMMA E CONVENIENCE FOOD • ALIMENTI INTEGRALI E BIOLOGICI • PRODOTTI DIETETICI E INTEGRATORI ALIMENTARI • NUTRI GENOMICA E NUTRACEUTICA • NANOTECNOLOGIE

		ALIMENTARI
	Abilità di base • SAPER LEGGERE UN TESTO • PRENDERE APPUNTI DURANTE LA LEZIONE • ESSERE IN GRADO DI SOSTENERE UN COLLOQUIO ORALE CON IL DOCENTE • ESSERE IN GRADO DI EFFETTUARE RICERCHE SU INTERNET, LETTURA DI TESTI SCIENTIFICI, USO DEL PC	Conoscenze di base • FILIERA CORTA E SOSTENIBILITA' • TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' • NOVEL FOODS E ALIMENTI LIGHT • NANOTECNOLOGIE

Modulo N 2: Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche		Durata
		2 mesi
Competenze	Abilità	Conoscenze
• SAPER METTERE IN RELAZIONE L'AGENTE CONTAMINANTE CON LA RELATIVA MALATTIA • SAPER TROVARE POSSIBILI METODI DI PREVENZIONE DELLE CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE • DISTINGUERE TRA I DIVERSI TIPI DI MICRORGANISMI • SAPER INDIVIDUARE I VARI MODI DI MOLTIPLICAZIONE DEI MICRORGANISMI	• SAPER UTILIZZARE CORRETTAMENTE IL LINGUAGGIO SPECIFICO • DEFINIRE IL CONCETTO DI TOSSICITA' ACUTA E CRONICA • VALUTARE I PUNTI DI FORZA E DEBOLEZZA CHE FAVORISCONO LO SVILUPPO DEI MICRORGANISMI PATOGENI	• CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE • MICRORGANISMI E CONTAMINAZIONI • CRESCITA MICROBICA • VIRUS, BATTERI • TOSSINFEZIONI, INTOSSICAZIONI, INFEZIONI BATTERICHE (SALMONELLOSI, TIFO E PARATIFO, INTOSSICAZIONE STAFILOCOCCICA, BOTULISMO, CLOSTRIDIUM PERFRINGENS, BACILLUS CEREUS, BOTULISMO, LISTERIOSI, CAMPILOBATTERIOSI, YERSINIOSI, COLERA) • MUFFE ED INTOSSICAZIONI

		METAZOI (TENIASI, ECHINOCOCCOSI, TRICHINOSI, ASCARIDIOSI, OSSIURIASI, ANISAKIDOSI)
	Abilità di base	Conoscenze di base
	- SAPER LEGGERE UN TESTO - PRENDERE APPUNTI DURANTE LA LEZIONE - ESSERE IN GRADO DI SOSTENERE UN COLLOQUIO ORALE CON IL DOCENTE - ESSERE IN GRADO DI EFFETTUARE RICERCHE SU INTERNET, LETTURA DI TESTI SCIENTIFICI, USO DEL PC	- CELLULA EUCARIOTICA E PROCARIOTICA - SALMONELLOSI - INTOSSICAZIONE DA STAFILOCOCCO - BOTULINO - CRESCITA DEI MICRORGANISMI

Modulo N 3: Sistema HACCP e qualità degli alimenti		Durata
		1 mese
Competenze	Abilità	Conoscenze
- SAPER DISEGNARE UN LAYOUT PRODUTTIVO - RICONOSCERE DURANTE TUTTA LA FILIERA PRODUTTIVA COMPORTAMENTI SCORRETTI NELLA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI - RICONOSCERE IL SIGNIFICATO DEI SIMBOLI CHE INDICANO LA SICUREZZA DI UN ALIMENTO - SAPER RICONOSCERE I CRITERI DI QUALITÀ DI UN ALIMENTO - SAPER DISEGNARE L'ALBERO DELLE DECISIONI	- SAPER UTILIZZARE CORRETTAMENTE IL LINGUAGGIO SPECIFICO - INDIVIDUARE LE POSSIBILI TOSSIFENZIONI ALIMENTARI ED I RISCHI AD ESSE CONNESSE IN DETERMINATE CONDIZIONI AMBIENTALI - ESSERE IN GRADO DI STILARE UN PIANO HACCP	- IGIENE DEGLI AMBIENTI DI LAVORO - IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, DEL PERSONALE - SISTEMA HACCP - PUNTI CRITICI DI UN SISTEMA HACCP - CRITERI DI APPLICAZIONE DEL METODO HACCP - DIAGRAMMA DI FLUSSO E GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE - REGOLE DA OSSERVARE PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI - SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA - QUALITÀ ALIMENTARE E

		QUALITA' TOTALE
	Abilità di base	Conoscenze di base
	• SAPER LEGGERE UN TESTO • PRENDERE APPUNTI DURANTE LA LEZIONE • ESSERE IN GRADO DI SOSTENERE UN COLLOQUIO ORALE CON IL DOCENTE • ESSERE IN GRADO DI EFFETTUARE RICERCHE SU INTERNET, LETTURA DI TESTI SCIENTIFICI, USO DEL PC	• IGIENE DEGLI AMBIENTI DI LAVORO • SISTEMA HACCP • IGIENE DEL PERSONALE

Modulo N 4: Alimentazione equilibrata e LARN		Durata
		2 mesi
Competenze	Abilità	Conoscenze
• SAPER CALCOLARE IL METABOLISMO BASALE DI UN INDIVIDUO • SAPER CALCOLARE IL PESO IDEALE E L'INDICE DI MASSA CORPOREA DI UN INDIVIDUO • SAPER INTERPRETARE LE CURVE PERCENTILI PER LA VALUTAZIONE DEL PESO TEORICO DURANTE L'ACCRESIMENTO • SAPER CALCOLARE IL FABBISOGNO ENERGETICO IN BASE ALLA DIETA EQUILIBRATA	• SAPER UTILIZZARE CORRETTAMENTE IL LINGUAGGIO SPECIFICO • SAPER RICONOSCERE IL SIGNIFICATO NUTRIZIONALE DELLA MISURA DI ENERGIA E DEFINIRE LA RELAZIONE TRA Kcal E KJ • CALCOLARE IL METABOLISMO BASALE TRAMITE L'USO DELLE TABELLE APPOSITE • VALUTARE LO STATO NUTRIZIONALE DI UN INDIVIDUO	• BIOENERGETICA E BISOGNO DI ENERGIA • MISURA DELL'ENERGIA • CALORIMETRIA DIRETTA ED INDIRETTA • FABBISOGNO ENERGETICO • METABOLISMO BASALE • TERMOGENESI INDOTTA DALLA DIETA • TERMOREGOLAZIONE • ACCRESCIMENTO • FABBISOGNO ENERGETICO TOTALE GIORNALIERO • FORMULE PER IL CALCOLO DEL PESO TEORICO • IMC • PESO TEORICO DURANTE L'ACCRESIMENTO • LARN E DIETA EQUILIBRATA • LINEE GUIDA PER UNA

	• CALCOLA DEL PESO IDEALE E DELL'IMC • ELENCARE LE 10 LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE	SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA
	Abilità di base	Conoscenze di base
	• SAPER LEGGERE UN TESTO • PRENDERE APPUNTI DURANTE LA LEZIONE • ESSERE IN GRADO DI SOSTENERE UN COLLOQUIO ORALE CON IL DOCENTE • ESSERE IN GRADO DI EFFETTUARE RICERCHE SU INTERNET, LETTURA DI TESTI SCIENTIFICI, USO DEL PC	• CALCOLO DEL FABBISOGNO ENERGETICO • CALCOLO DELL'INDICE DI MASSA CORPOREA • CALCOLO DEL PESO IDEALE • LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA

Modulo N 5: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche		Durata
		1 mese e 1/2
Competenze	Abilità	Conoscenze
• SAPER CALCOLARE IL FABBISOGNO ENERGETICO EDI NUTRIENTI IN UNA DIETA EQUILIBRATA IN BASE ALLA FASCIA DI ETA' • INDIVIDUARE I NUTRIENTI FONDAMENTALI DI CUI NECESSITANO GLI INDIVIDUI NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE • SAPER INDIVIDUARE LA QUANTITA' GIUSTE DI ALIMENTI PER OGNI PERIODO DELLA VITA DI UN INDIVIDUO • DISTINGUERE LE TIPOLOGIE DIETETICHE E LE LORO CARATTERISTICHE	• SAPER UTILIZZARE CORRETTAMENTE IL LINGUAGGIO SPECIFICO • ELABORARE UNA DIETA ADATTA PER UNA DETERMINATA ATTIVITA' SPORTIVA • DEFINIRE I CRITERI CHE LEGANO LE DIVERSE RISTORAZIONI NELLA COLLETTIVITA' • ELENCARE I PUNTI DI FORZA E DI DEBOLEZZA DELLE VARIE TIPOLOGIE DIETETICHE • INDIVIDUARE GLI ELEMENTI CRITICI DELLE DIETE DIMAGRANTI	• ALIMENTAZIONE IN GRAVIDANZA • ALIMENTAZIONE DELLA NUTRICE • ALIMENTAZIONNE DELLA PRIMA INFANZIA (0-3 ANNI) • ALIMENTAZIONE NELL'INFANZIA E NELL'ETA' SCOLARE (4-12 ANNI) • ALIMENTAZIONE NELL'ADOLESCENZA, NELL'ETA' ADULTA,NELLA TERZA ETA' • ALIMENTAZIONE NELLO SPORTIVO • PIRAMIDE MOTORIA E DELLA SETE • ALIMENTAZIONE NELLA COLLETTIVITA' • FAST FOOD E SLOW FOOD • DIETA MEDITERRANEA, VEGETARIANA, EUBIOTICA, MACROBIOTICA, A ZONA, MONTIGNAC, CRONO DIETA • LIMTI DELLE DIETE DIMAGRANTI
	Abilità di base • SAPER LEGGERE UN TESTO • PRENDERE APPUNTI DURANTE LA LEZIONE • ESSERE IN GRADO DI SOSTENERE UN	Conoscenze di base • ALIMENTAZIONE NELL'ADOLESCENZA • ALIMMENTAZIONE NELLO SPORT • FAST FOOD E SLOW FOOD

	COLLOQUIO ORALE CON IL DOCENTE • ESSERE IN GRADO DI EFFETTUARE RICERCHE SU INTERNET, LETTURA DI TESTI SCIENTIFICI, USO DEL PC	• DIETA MEDITERRANEA, VEGETARIANA, EUBIOTICA, MACROBIOTICA E A ZONA
--	--	---

Modulo N 6: Dieta in particolari condizioni patologiche		Durata
		1 mese e 1/2
Competenze	Abilità	Conoscenze
• SAPER METTERE IN RELAZIONE GLI ECCESSI ALIMENTARI CON DETERMINATE PATOLOGIE • SAER METTERE INN RELAZIONE LE CARENZE ALIMENTARI CON DETERMINATE PATOLOGIE • SAPER METTERE IN RELAZIONE IL RUOLO DELL'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE TUMORALI • SAPER DEFINIRE E DIFFERENZIARE LE VARIE PATOLOGIE LEGATE ALL'ECCESSO O CARENZA DI ALIMENTI	• SAPER UTILIZZARE CORRETTAMENTE IL LINGUAGGIO SPECIFICO • RELAZIONE TRA ECCESSO /CARENZE DI ALIMENTI E PATOLOGIE • ELABORARE UNO SCHEMA DIETETICO SEMPLICE INDICANDO GLI ALIMENTI PIU' INDICATI PER COMBATTERE O PREVENIRE DETERMINATE PATOLOGIE • INDIVIDUARE GLI ALIMENTI CHE SI POSSONO CONSUMARE IN CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI (CELIACHIA, INTOLLERANZA AL LATTOSIO) • ELENCARE GLI ALLERGENI CHE DEVONO ESSERE INDICATI IN ETICHETTA SECONDO LE NORMATIVE VIGENTI	• OBESITA' • ATROSCLEROSI • IPERTENSIONE • DIABETE • GOTTA • ALIMENTAZIONE E CANCRO • DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE, ANORESSIA, BULIMIA, • MALNUTRIZIONE DA CARENZA DI NUTRIENTI • PERCORSO DELL'ALCOOL ETILICO E SALUTE • RELAZIONE TRA NUTRIENTI E PATOLOGIE • ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI • ALLERGENI ED ETICHETTE ALIMENTARI

4. METODOLOGIE

Didattica attiva attraverso lezioni partecipative ed interrogative, lavori di gruppo ed individuali, uso di tabelle, letture di riviste scientifiche, uso del pc.

5. AUSILI DIDATTICI

Indicare il manuale in adozione, eventuali sussidi o testi di approfondimento, attrezzature e ambienti per l'apprendimento

- Libro di testo "Conoscere gli alimenti" di S. Rodato casa editrice CLIT; fotocopie di articoli da riviste scientifiche, internet, tabelle e schemi.

6. MODALITÀ DI RECUPERO E DI EVENTUALE VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE

L'attività di recupero si svolgerà tramite riepiloghi schematici e pause didattiche al fine di permettere una migliore assimilazione dei contenuti del corso.

7. VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Al termine di ogni modulo saranno effettuate delle verifiche in numero minimo di due a quadrimestre per registrare il raggiungimento degli obiettivi prefissati nel corso di Scienza e cultura degli Alimenti. Esse saranno sia scritte che orali. La verifica scritta prevederà domande a risposta multipla V/F, domande a risposta aperta, brani da completare. Durante lo svolgimento dei moduli saranno effettuate verifiche orali per accertare che l'argomento sia stato ben compreso. Per la valutazione si terrà conto dei criteri concordati con il Consiglio di classe tenendo conto sia di indicatori di tipo cognitivo che comportamentale.

7.1 Criteri e griglie di valutazione

Si fa riferimento ai criteri e alle griglie di valutazione adottata dal Collegio Docenti e inserite nel POF. Indicare eventuali griglie specifiche della disciplina.

Lucera 09/06/2017

Gli alunni

Giuseppe Taroni
Caterina Maddalena
Roxane Amato

La docente

Giuseppina Iulente