



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

sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO – I.P. SERVIZI.COMM.

**PROGRAMMA SVOLTO
a.s. 2017/2018**

ISTITUTO: Convitto Nazionale "R. Bonghi" LUCERA

INDIRIZZO: IPSSAR

CLASSE: Seconda SEZIONE: D

DISCIPLINA: Scienza degli alimenti

DOCENTE: Pacifico Susanna

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): 2

MODULO 1: APPARATO DIGERENTE

- LA BOCCA E L'ESOFAGO
- LO STOMACO
- L'INTESTINO
- IL FEGATO E IL PANCREAS
- DIGESTIONE, ASSORBIMENTO E ASSIMILAZIONE DEI NUTRIENTI

Competenze

- INDIVIDUARE I VARI ORGANI E GHIANDOLE DEPUTATE ALLA FUNZIONE DIGESTIVA E RICONOSCERNE LA FISIOLOGIA
- SAPER DISTINGUERE I TRE PROCESSI FONDAMENTALI DELL'APPARATO DIGERENTE: DIGESTIONE, ASSORBIMENTO ED ASSIMILAZIONE
- SAPER RICONOSCERE LE FASI PRINCIPALI DI UNA BUONA IGIENE ORALE

MODULO 2: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

- PRINCIPI DI BIOENERGETICA
- IL CALCOLO DEL FABBISOGNO ENERGETICO GIORNALIERO
- IL PESO TEORICO O IDEALE (IMC)
- LAF
- TABELLE L.A.R.N.
- RIPARTIZIONE GIORNALIERA DEI NUTRIENTI E DELLE CALORIE
- DIETA EQUILIBRATA PER UN INDIVIDUO SANO
- LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA
- LE PIRAMIDI ALIMENTARI
- TIPOLOGIE DI DIETE

Competenze

- INDICARE I CRITERI PER UNA ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E METTERLI IN RELAZIONE CON LA SALUTE
- SAPER SUDDIVIDERE LA RIPARTIZIONE EQUILIBRATA DEI MACRONUTRIENTI IN FUNZIONE DEL FABBISOGNO ENERGETICO DI UN INDIVIDUO
- SAPER LEGGERE CORRETTAMENTE LE TABELLE L.A.R.N.
- SAPER INDIVIDUARE I PUNTI CHIAVE PER UNA SANA ALIMENTAZIONE

	Competenze
MODULO 3: MALNUTRIZIONI • MALATTIE DA CARENZE ALIMENTARI • MALNUTRIZIONI PROTEICO-CALORICA • MALNUTRIZIONE VITAMINICA • MALNUTRIZIONE SALINA • DISTURBI ALIMENTARI (DCA): ANORESSIA E BULIMIA • MALATTIE DA ECCESSI ALIMENTARI: OBESITA', ATROSCLEROSI, DIABETE	• INDIVIDUARE ANALOGIE E DIFFERENZE TRA GLI ECCESSI ALIMENTARI E LE DIVERSE PATOLOGIE CORRELATE • INDIVIDUARE ANALOGIE E DIFFERENZE TRA LE CARENZE ALIMENTARI E LE DIVERSE PATOLOGIE CORRELATE • INDIVIDUARE GLI ALIMENTI CHE SI POSSONO CONSUMARE IN ALCUNE ALLERGIE E INTOLLERANZE

	Competenze
MODULO 5: CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI • TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI • CAUSE DI ALTERAZIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE LA CONSERVAZIONE • METODI FISICI DI CONSERVAZIONE CON L'USO DEL FREDDO • METODI FISICI DI CONSERVAZIONE CON L'USO DEL CALORE • METODI FISICI DI CONSERVAZIONE MEDIANTE SOTTRAZIONE DI ACQUA • METODI FISICI DI CONSERVAZIONE MEDIANTE MODIFICAZIONE DI ATMOSFERA • METODI CHIMICI DI CONSERVAZIONE	• ESSERE IN GRADO DI INDIVIDUARE LE VARIABILI FISICHE CHE CARATTERIZZANO LE TECNICHE DI CONSERVAZIONE • ESSERE IN GRADO DI INDIVIDUARE LE VARIABILI CHIMICHE CHE CARATTERIZZANO LE TECNICHE DI CONSERVAZIONE • ESSERE IN GRADO DI INDIVIDUARE LE VARIABILI BIOLOGICHE CHE CARATTERIZZANO LE TECNICHE DI CONSERVAZIONE

Lucera, 13 giugno 2018

Gli alunni

Momeimi Chiara
Caro Cosimo
Antonucci Noeika

La docente

Pacifico Susanna
