

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE
R. BONGHI
LUCERA (FG)**

PIANO DI LAVORO SVOLTO DAL PROF. ANTONIO VITACCHIONE

MATERIA: Principi di Alimentazione

Classe II sez.F

a.s. 2017/2018

MODULO N°1 - Ripetizione dei principali principi nutritivi:

glucidi, protidi e lipidi
Apparato digerente

MODULO N°2 - Alimentazione equilibrata:

Bioenergetica; peso teorico; LARN e dieta equilibrata

MODULO 3: MALNUTRIZIONI

MALATTIE DA CARENZE ALIMENTARI; MALNUTRIZIONI PROTEICO-CALORICA; MALNUTRIZIONE VITAMINICA; MALNUTRIZIONE SALINA; DISTURBI ALIMENTARI: ANORESSIA E BULIMIA; MALATTIE DA ECCESSI ALIMENTARI; ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI.

MODULO 4: COTTURA DEGLI ALIMENTI

PRINCIPALI TECNICHE DI COTTURA DEGLI ALIMENTI; MODIFICAZIONI A CARICO DEI PRINCIPI NUTRITIVI.

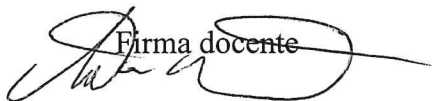
MODULO 5: CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

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; METODI BIOLOGICI DI CONSERVAZIONE.

MODULO N°6 - Pubblicità alimentare ed etichettatura:

La pubblicità alimentare; Decodificazione del linguaggio pubblicitario; Etichette alimentari; Il codice a barre; Le etichette nutrizionali.

LUCERA, li


Firma docente

Firma alunni

