



**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: **Terza** SEZIONE: C ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: **Scienza e cultura dell'alimentazione**

DOCENTE: **Pacifico Susanna**

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): 4 (3 + 1 in compresenza)

| Competenze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Modulo N 1: Alimentazione equilibrata</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- alimenti e alimentazione;</li><li>- distribuzione e funzione principale dei principi nutritivi nel corpo umano;</li><li>- la classificazione degli alimenti;</li><li>- i 5 gruppi di alimenti;</li><li>- formulazione di una dieta equilibrata;</li><li>- valutazione del peso corporeo;</li><li>- fabbisogno energetico e distribuzione dell'energia giornaliera;</li><li>- linee guida per una corretta alimentazione</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Saper classificare gli alimenti in base ai criteri funzionali;</li><li>• Calcolare il fabbisogno energetico totale</li><li>• Interpretare correttamente le 10 linee guida per una sana alimentazione;</li><li>• saper elaborare diete equilibrate</li><li>• saper collocare gli alimenti nei rispettivi gruppi.</li></ul> |

| Competenze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Modulo N 2: merceologia degli alimenti e delle bevande</b><br><br><b>ASPETTI GENERALI, CLASSIFICAZIONE, COMPOSIZIONE CHIMICA E STRUTTURA, VALORE NUTRITIVO, ASPETTI IGIENICO-SANITARI, FRODI DI:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cereali maggiori e minori</li><li>- Carne</li><li>- Prodotti ittici</li><li>- Uova</li><li>- Latte e derivati (yogurt, formaggi)</li><li>- Oli e grassi da condimento (vegetali, animali e misti)</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Saper descrivere gli aspetti generali dei cereali e il valore nutritivo dei derivati;</li><li>• Saper valutare gli aspetti positivi e negativi legati al consumo di carne, pesci e uova e saper riconoscere il valore nutritivo.</li><li>• Descrivere la struttura e composizione dell'uovo;</li><li>• Essere in grado di valutare la freschezza delle carni, uova e pesci.</li><li>• Saper illustrare gli aspetti nutrizionali dei prodotti lattiero –</li></ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>caseari.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper descrivere la composizione chimica del latte.</li> <li>• Saper classificare merceologicamente l'olio di oliva;</li> <li>• Saper distinguere gli oli dai grassi dal punto di vista chimico;</li> <li>• Descrivere le caratteristiche chimiche e nutrizionali dei vari oli e grassi.</li> </ul> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Competenze                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Modulo N 3: determinazione del calcolo calorico di un piatto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Unità di misura fondamentali in alimentazione (volume, massa e peso, energia);</li> <li>- Parte edibile di un alimento;</li> <li>- Tabelle di composizione chimica degli alimenti.</li> <li>- L.A.R.N.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Creare un menu specifico alle diverse esigenze;</li> <li>• promuovere una sana e corretta alimentazione;</li> </ul> |

Lucera, 13 giugno 2018

Gli alunni

Aquilino Anselmo  
Corrado Sciotto  
Luca Venera

La docente

Pacifico Susanna

Susanna Pacifico