



**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. 2018/2019**

ISTITUTO: Convitto Nazionale "R. Bonghi" LUCERA

INDIRIZZO: **IPSSAR**

CLASSE: **Seconda** SEZIONE: C

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 FISILOGIA
- 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 4: 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, 12 giugno 2019

Gli alunni

Detti Pasquale
La Gella Maria
Martino Bonifazi

La docente

Pacifico Susanna

S. Pacifico