

**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: **Quinta** SEZIONE: B ENOGASTRONOMIA E CUCINA
DISCIPLINA: **Scienza e cultura dell'alimentazione**
DOCENTE: **Pacifico Susanna**
QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): 3

Modulo N 1: Nuove tendenze di filiera e Nuovi prodotti alimentari	Competenze
<ul style="list-style-type: none">- Consumi Alimentari in Italia- Identificazione delle tendenze di consumo- Sicurezza alimentare nel sistema produttivo- Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche.- Innovazioni tecnologiche di conservazione.- Filiera corta e sostenibilità- Nuovi prodotti alimentari- Alimenti alleggeriti o light- Alimenti fortificati, arricchiti e supplementari.- Alimenti innovativi o novel foods- Alimenti di gamma e convenience food- Alimenti integrali e biologici- Prodotti dietetici e integratori alimentari- Nutri genomica e nutraceutica- Nanotecnologie alimentari	<ul style="list-style-type: none">- Saper individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna- Saper distinguere i due termini: tracciabilità e rintracciabilità.- Saper riconoscere le diverse contaminazioni alimentari- Saper distinguere e riconoscere il ruolo degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, supplementari, funzionali e innovativi.- Distinguere il ruolo della nutri genomica e della nutraceutica.

Modulo N 2: Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche	Competenze
<ul style="list-style-type: none">- Contaminazioni biologiche- Microrganismi e tipi di contaminazione- Crescita dei microrganismi- Virus- Batteri- Tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche (salmonellosi, tifo e paratifo, intossicazione stafilococcica, botulismo, tossinfezione da clostridium perfringers, tossinfezione da bacillus cereus, botulismo, listeriosi, campilobatteriosi, yersiniosi, colera)	<ul style="list-style-type: none">- Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia- Saper indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche- Distinguere tra i diversi tipi di microrganismi.- Saper distinguere i vari modi di moltiplicazione dei microrganismi.

<ul style="list-style-type: none"> - Muffe (intossicazioni da muffe) - Metazoi (teniasi, echinococcosi, trichinosi, ascaridiosi, ossiuriasi, anisakidiosi) 	
--	--

	Competenze
	<ul style="list-style-type: none"> - Saper disegnare un layout produttivo - Riconoscere e saper analizzare comportamenti scorretti nella trasformazione degli alimenti - Riconoscere il significato della segnaletica di sicurezza - Saper riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare. - Saper disegnare l'albero delle decisioni.
<ul style="list-style-type: none"> - Modulo N 3: Sistema HACCP e qualità degli alimenti - Igiene degli ambienti di lavoro - Marcia in avanti - Igiene dei locali - Igiene del personale - Sistema HACCP - Punti fondamentali del 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 qualità totale. 	

	Competenze
	<ul style="list-style-type: none"> - 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'accrescimento - Saper calcolare il fabbisogno energetico in base ad una dieta equilibrata
<p>Modulo N 4: Alimentazione equilibrata e LARN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bioenergetica e bisogno di energia - Misura dell'energia - Calorimetria diretta e indiretta - Fabbisogno energetico - Metabolismo basale - Termogenesi indotta della dieta - Termoregolazione - Accrescimento - Fabbisogno energetico totale giornaliero - Formule per il calcolo del peso teorico - Indice di massa corporea - Peso teorico durante l'accrescimento - LARN e dieta equilibrata - Linee guida per una sana alimentazione italiana 	

	Competenze
	<ul style="list-style-type: none"> - Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata per fascia di età. - Individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche. - Saper distinguere in modo equilibrato le quantità giuste per ogni periodo
<p>Modulo N 5: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione in gravidanza - Alimentazione della nutrice - Alimentazione nella prima infanzia (0 – 3 anni) - Alimenti nella seconda infanzia e nell'età scolare (4 – 	


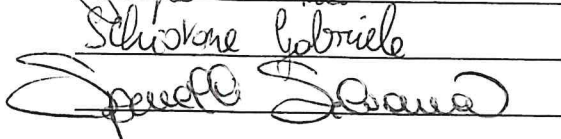
12 anni) <ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione nell'adolescenza - Alimentazione nell'età adulta - Alimentazione nella terza età - Alimentazione nello sport - Piramide motoria e della sete - Alimentazione nelle collettività - Fast food e slow food - Tipologie dietetiche: dieta mediterranea; dieta vegetariana; dieta eubiotica; dieta macrobiotica; dieta a zona; dieta Montignac; crono dieta. - Limiti delle diete dimagranti. 	della vita di un individuo. <ul style="list-style-type: none"> - Distinguere le tipologie dietetiche e le loro caratteristiche.
---	--

	Competenze
Modulo N 6: Dieta in particolari condizioni patologiche <ul style="list-style-type: none"> - Obesità - Aterosclerosi - Ipertensione - Diabete - Gotta - Alimentazione e cancro - Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia - Malnutrizione da carenza di nutrienti - Percorso dell'alcol etilico e salute - Relazioni tra nutrienti e patologie - Allergie ed intolleranze alimentari - Allergeni ed etichette alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper mettere in relazione gli eccessi alimentari con determinate patologie - Saper mettere in 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.

	Competenze
Modulo N 7: Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura del cibo <ul style="list-style-type: none"> - Cultura alimentare e religione - Ebraismo 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper valutare l'importanza del cibo nelle diverse manifestazioni conviviali - Proporre percorsi di educazione alla cultura alimentare

Lucera, 12 giugno 2019

Gli alunni


Silvano Gabriele

Paolo Scavone

La docente

Pacifico Susanna
