



**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: C SALA E VENDITA
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
- 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	- 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
- 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)	- 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.

- Muffe (intossicazioni da muffe) - Metazoi (teniasi, echinococcosi, trichinosi, ascaridiosi, ossiuriasi, anisakidiosi)	
--	--

	Competenze
	- 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.
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
	- 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
Modulo N 4: Alimentazione equilibrata e LARN - Bioenergetica e bisogno di energia - Misura dell'energia - Calorimetria diretta e indiretta - Fabbisogno energetico - Metabolismo basale - Termogenesi indotta dalla 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
	- 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
Modulo N 5: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche - Alimentazione in gravidanza - Alimentazione della nutrice - Alimentazione nella prima infanzia (0 – 3 anni) - Alimenti nella seconda infanzia e nell'età scolare (4 –	

12 anni) - 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. - Distinguere le tipologie dietetiche e le loro caratteristiche.
--	---

	Competenze
Modulo N 6: Dieta in particolari condizioni patologiche - 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	- 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 - Cultura alimentare e religione - Ebraismo	- Saper valutare l'importanza del cibo nelle diverse manifestazioni conviviali - Proporre percorsi di educazione alla cultura alimentare

Lucera, 12 giugno 2019

Gli alunni

Nicola Pirruto
Giorgia Ruffella
Giordano Lucera

La docente

Padifico Susanna


