

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

PIANO DI LAVORO SVOLTO DAL PROF. ANTONIO VITACCHIONE

MATERIA: Scienza e cultura dell'alimentazione Classe V sez. E pasticceria a.s. 2018/2019

MODULO n. 1: *Nuove tendenze di filiera e Nuovi prodotti alimentari*

Unità didattiche: filiera corta e sostenibilità, tracciabilità e rintracciabilità, novel foods e alimenti light. Nanotecnologie.

MODULO n. 2: *Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche*

Unità didattiche: Contaminazioni alimentari chimiche, fisiche e biologiche. Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi. Igiene nella ristorazione. Malattie connesse con i microrganismi

MODULO n. 3: *Sistema HACCP e qualità degli alimenti*

Unità didattiche: Igiene degli ambienti di lavoro. Sistema HACCP. Igiene del personale

MODULO n. 4: *Alimentazione equilibrata e LARN (cenni)*

Unità didattiche: Bioenergetica, IMC, I LARN, fabbisogno di energia totale giornaliero, metabolismo di base. La piramide alimentare

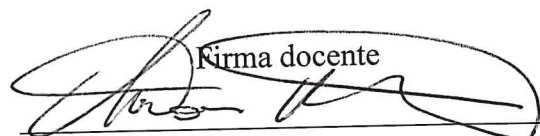
MODULO N 5: *Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche*

Unità didattiche: Alimentazione nelle varie fasce di età. Dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica e a zona.

MODULO N 6: *Dieta in particolari condizioni patologiche*

Unità didattiche: Obesità, Aterosclerosi, Ipertensione, Diabete, Gotta, Alimentazione e cancro. Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia

Lucera, lì 11/06/19


Firma docente

Firma alunni

