

Istituto Paritario “Luigi Stefanini”

Via Padre Carmine Fico,26 - 80013 Casalnuovo di Napoli

Istituto professionale servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità

alberghiera Anno Scolastico 2021/2022

Programmazione

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

CLASSE: QUINTA IPSEOA

DOCENTE: CLAUDIA PERONE

Obiettivi generali

Gli alunni devono:

- acquisire la conoscenza degli argomenti proposti
- saper esporre gli argomenti con linguaggio corretto
- saper collegare gli argomenti trattati nell'intero percorso scolastico
- acquisire capacità di elaborazione scritta e orale

Obiettivi Specifici

CONOSCENZE

Gli alunni devono conoscere:

a. Igiene

- la struttura generica dei microrganismi
- le principali cause di alterazione e contaminazione degli alimenti
- le principali malattie trasmesse con gli alimenti
- i principi fondamentali della prevenzione delle contaminazioni
- i comportamenti corretti da tenere in relazione all'igiene del personale, delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti durante la manipolazione degli alimenti

b. Dietetica

- le linee guida per una corretta alimentazione e modelli alimentari
- una dieta equilibrata
- i principi fondamentali della dieta equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche
- I principi fondamentali di dietoterapia in stati patologici
- allergie e intolleranze

COMPETENZE

Gli alunni devono:

a. Igiene

- riconoscere gli aspetti igienico-qualitativi di un alimento
- individuare i punti di rischio igienico-sanitario durante le fasi di preparazione degli alimenti
- applicare le norme per una corretta preparazione degli alimenti.

b. Dietetica

- conoscere i principi della bioenergetica
- elaborare un regime alimentare equilibrato sulla base delle indicazioni dei LARN e delle linee guida per una corretta alimentazione
- individuare il regime alimentare più corretto da seguire nelle diverse condizioni fisiologiche e in alcune patologie.

ABILITÀ

Gli alunni devono essere capaci di:

- calcolare il fabbisogno energetico totale e il peso teorico/ideale di un individuo
- stendere un diagramma di flusso in funzione del piano HACCP
- applicare il regime alimentare più corretto da seguire nelle diverse età, condizioni fisiologiche e in alcune patologie
- scegliere gli alimenti più adeguati nei diversi settori della ristorazione collettiva, con particolare attenzione a intolleranze, allergie e condizioni patologiche
- leggere e decodificare il messaggio pubblicitario
- saper leggere correttamente un'etichetta nutrizionale

METODI

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Lettura e analisi testi

STRUMENTI

- Appunti e fotocopie delle lezioni
- Mappe concettuali
- Schemi riassuntivi

VERIFICHE

- Orali: in forma tradizionale
- Scritte: relazioni, test semistrutturati e a risposta breve come indicato per la terza prova d'esame

Istituto Paritario “Luigi Stefanini”

Via Padre Carmine Fico,26 - 80013 Casalnuovo di Napoli

Istituto professionale servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE Classe Quinta - IPSEOA A. S. 2021/2022

DOCENTE: CLAUDIA PERONE

Ripasso argomenti essenziali già trattati nello scorso anno scolastico

LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI

Microrganismi: generalità, virus, riproduzione virale, batteri, riproduzione batterica, lieviti e muffe, crescita dei microrganismi

Contaminazione biologica: principali cause di contaminazione del cibo e modalità delle contaminazioni, Tossinfezione da salmonelle e da clostridium perfringens, Intossicazione stafilococcica, Botulismo, Listeriosi, Epatite A, Teniasi, Trichinosi

IGIENE

LA PREVENZIONE DELLE CONTAMINAZIONI

Igiene nella ristorazione: igiene degli ambienti di lavoro e delle attrezzature, elementi fondamentali di sanificazione, igiene del personale, sistema di controllo HACCP

Qualità degli alimenti: frodi alimentari (Alterazione, Adulterazione, Sofisticazione, Contraffazione), controllo degli alimenti

DIETETICA

L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

Bioenergetica: misura dell'energia, dispendio energetico, fabbisogno energetico, metabolismo basale, peso ideale, IMC

LARN e dieta equilibrata: linee guida per una sana alimentazione, piramide alimentare, dieta mediterranea, diete vegetariane (vegetariana, vegetaliana e crudista), elaborazione di una dieta equilibrata

DIETOTERAPIA

Malnutrizione proteico-calorica, vitaminica e salina, magrezza, anoressia nervosa, bulimia, obesità e sovrappeso.

Aterosclerosi, ipertensione, diabete. Alimentazione e malattie tumorali: fattori cancerogeni e anticancerogeni, allergie alimentari, intolleranze alimentari, intolleranza al lattosio, morbo celiaco.

COMUNICAZIONE PUBBLICITARIA ED ETICHETTE ALIMENTARI

Pubblicità alimentare: mezzi di comunicazione pubblicitaria (manifesto, stampa, televisione, radio, internet e nuove tecnologie). Etichette alimentari e nutrizionali, additivi alimentari e la loro funzione.