

Programma svolto anno scolastico 2018/2019		
Classe: Quinta accoglienza turistica		
Docente: Buonocore Rossella		Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2
Numero di ore annuali previste		curricolari N. 66
Obiettivi raggiunti	Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • principali caratteristiche del territorio e risorse, culturali ed enogastronomiche dei Paesi europei ed extraeuropei • principi di dietologia, intolleranza alimentari e malattie connesse all'alimentazione • principi essenziali di salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro 	
	Competenze: <ol style="list-style-type: none"> 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di interesse 2. Valorizzare e promuovere le tradizioni internazionali individuando le nuove tendenze di filiera 3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti 4. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela 5. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico – alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche 6. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo 	
	Abilità: <ol style="list-style-type: none"> 1. Individuare e promuovere i principali prodotti internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche dei Paesi europei ed extraeuropei 2. Predisporre menu funzionali relativamente a semplici esigenze dietologiche della clientela 3. Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione 	

Contenuti svolti	<p>Unità didattica n°1: Turismo, territorio e alimentazione Territorio e risorse territoriali - turismo sostenibile e impatto ambientale - Capacità di carico di una località turistica - sistemi di gestione ambientale - Europa, prima destinazione turistica mondiale - consumi alimentari europei e italiani - sicurezza alimentare e filiera produttiva - pericolo e rischio alimentare - tipi di contaminazioni - filiera corta e sviluppo sostenibile</p> <p>Unità didattica n°2: Turismo e risorse gastronomiche degli Stati Europei Generalità - nascita dell'Europa unita e dei nuovi Stati Europei - risorse turistiche, gastronomiche, linee guida per una sana alimentazione dei principali Paesi Europei (Paesi della regione iberica, della regione francese, della regione britannica, della regione germanica, della regione danubiana, Slovenia-Croazia e Grecia, della regione sarmatica: Russia)</p> <p>Unità didattica n°3: Turismo e risorse gastronomiche dei principali Stati extra-europei Generalità - classificazione dei primi 10 Paesi più visitati al mondo (UNWTO, 2011) - risorse turistiche, gastronomiche, linee guida per una sana alimentazione dei principali Paesi Extra-Europei asiatici (Turchia, Israele, India, Cina, Giappone), africani (Egitto, Tunisia, Marocco), americani (USA, Messico, Brasile, Argentina)</p> <p>Unità didattica n°4: Salute e benessere nei luoghi di lavoro Generalità - Valutazione dei rischi - Servizio di prevenzione e Protezione - segnaletica di sicurezza - gestione dell'emergenza e procedure di evacuazione - formazione dei lavoratori - sicurezza in ufficio e al front office - stress da lavoro correlato - controllo HCCP nel settore ristorativo</p> <p>Unità didattica n°5: Alimentazione equilibrata Generalità - fabbisogno energetico - metabolismo basale - termogenesi indotta - termoregolazione - accrescimento - livello di attività fisica - valutazione dello stato nutrizionale - composizione corporea - indice di massa corporea - peso teorica durante l'accrescimento - Larn e dieta equilibrata - come costruire una dieta equilibrata - metabolismo e dieta equilibrata - linee guida per una sana alimentazione</p> <p>Unità didattica n°6: Tipologie dietetiche e qualità degli alimenti Generalità - alimentazione nella ristorazione collettiva - fast food e slow food - tipologie dietetiche (d. mediterranea, d. vegetariana, d. eubiotica, d. macrobiotica), qualità alimentare - frodi alimentari</p> <p>Unità didattica n°7: Diete in condizioni patologiche Generalità - obesità - aterosclerosi - ipertensione - diabete - gotta - alimentazione e cancro - disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia - malnutrizione da carenze di nutrienti - allergie e intolleranze alimentari</p>
Metodologie adottate	<p>Metodi: lezioni frontali, dialogate, didattica per obiettivi, mappe concettuali, lavoro di gruppo, apprendimento tramite rinforzo, discussioni di gruppo, didattica laboratoriale e didattica per progetti</p> <p>Strumenti: libro di testo, internet, appunti e fotocopie</p>
Risultati	<p>Tipologie delle verifiche: interrogazioni, discussione di gruppo degli itinerari turistici, prove strutturate e semistrutturate, a stimolo chiuso e risposta aperta</p> <p>Numero di verifiche: verifiche scritte: 3 verifiche orali: 3</p>
Il Docente	Prof. Buonocore Rossella
Gli alunni	<p><i>Rossella Buonocore</i></p> <p><i>Chiara Palumbo</i></p> <p><i>Marcella Fedorica</i></p> <p><i>Annie Alten</i></p>