

Programma svolto anno scolastico 2018/2019		
Classe: Quinta accoglienza turistica		
Docente: Buono Core 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>
Contenuti svolti	<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 Gli alunni <i>EASA Ercato</i> <i>Christian Caracciolo</i>	Prof.Buonocore Rossella

Mariateresa Malangone