



I.I.S.
“E. Ferrari”

DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI

CLASSE QUINTA SEZ. C CORSO ENOGASTRONOMIA

A.S 2017/2018

DOCENTE: ANTONIA FUNICELLO

LIVELLI DI PARTENZA

Fascia di recupero (2-3-4)	Fascia di consolidamento (5-6)	Fascia di potenziamento (7-8)	Fascia di eccellenza (9-10)
Alunni che manifestano partecipazione e impegno spesso superficiale, non ancora autonomi nello studio, con conoscenze e competenze insufficienti.	Alunni che sono per lo più partecipi, a volte superficiali nell'impegno, sufficientemente autonomi nello studio ed in possesso di un livello sufficiente di competenze e conoscenze	Alunni che partecipano regolarmente, manifestano un impegno adeguato e un livello discreto di conoscenze e competenze	Alunni che manifestano partecipazione costruttiva, impegno serio ed assiduo e alto livello di conoscenze e competenze

La rilevazione dei livelli di partenza è stata effettuata con la verifica sul ripasso di glucidi, protidi, lipidi, sali minerali e acqua. Dalla verifica risulta che la classe è in possesso di un livello sufficiente di competenze e conoscenze

ORGANIZZAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE IN U.d.A

TITOLO DELL' U.d.A. : LE TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

PERIODO Settembre/ ottobre

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
- Indicare un metodo di conservazione adeguato al tipo merceologico di alimento	- Le cause di alterazione degli alimenti e le tecniche di conservazione - I principali metodi di conservazione fisici, chimici e biologici	- Individuare le variabili fisiche o chimiche che caratterizzano le principali tecniche di conservazione

TITOLO DELL' U.d.A. : L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLABALIZZAZIONE

PERIODO Novembre/ Dicembre

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e	Cibo e Religioni - Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose	- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni e

antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	- Regole alimentari nelle grandi fedi religiose (Ebraismo, Cristianesimo, Islam). Nuovi prodotti alimentari - Alimenti destinati a un'alimentazione particolare; - Alimenti funzionali; - Generalità sui Novel foods e sugli alimenti geneticamente modificati.	perciò al contesto territoriale e culturale
---	---	---

TITOLO DELL' U.d.A. : I PRINCIPI NUTRITIVI E L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

Periodo : Gennaio/ Febbraio

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
-Utilizza in modo corretto la terminologia specifica - Calcola il Fabbisogno Energetico Giornaliero di un individuo considerando il MB e i LAF - Definisce ed applica il metodo dell'IMC	Calcolo del Metabolismo Basale e Fabbisogno Energetico Giornaliero e dell'Indice di Massa Corporea - Classificazione generale degli alimenti e caratteristiche generali dei gruppi alimentari - LARN, apporto qualitativo e quantitativo per una dieta equilibrata e fabbisogno energetico - nutrizionale - Linee guida INRAN e piramide alimentare	Valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale di una persona - Definisce ed applica il metodo dell'IMC

TITOLO DELL' U.d.A. : LA DIETA IN CONDIZIONI FISIologiche

PERIODO Marzo/ Aprile

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
- Utilizza in modo corretto la terminologia specifica - Elabora una dieta adatta per una determinata attività sportiva - Definisce i criteri che legano le diverse ristorazioni nella collettività	Dieta nell'età evolutiva; - Dieta dell'adulto; - Dieta in gravidanza; - Dieta della nutrice; - Dieta nella terza età. - Dieta Mediterranea; - Generalità sulle Diete vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica; - La dieta e lo sport. - Conosce l'alimentazione nella	- Individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche - Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche - Definisce i criteri che legano le diverse ristorazioni nella collettività

	ristorazione collettiva: → generalità sulle diverse tipologie di ristorazione; → la ristorazione di servizio.	
--	--	--

TITOLO DELL' U.d.A. : LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

PERIODO dopo il 15 Maggio

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare in modo corretto la terminologia specifica - Elaborare uno schema dietetico semplice indicando gli alimenti più indicati per combattere o prevenire determinate patologie - Mettere in relazione gli eccessi/carenze alimentari con determinate patologie - Mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione nelle malattie tu - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse. - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Riconoscere ed analizzare comportamenti scorretti nella trasformazione degli alimenti morali 	<p>La dieta nelle malattie cardiovascolari</p> <ul style="list-style-type: none"> - Generalità e prevenzione delle malattie cardiovascolari. - Indicazioni dietetiche per ipertensione arteriosa e iperlipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia). <p>La dieta nelle malattie metaboliche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diabete mellito: caratteristiche e indicazioni dietetiche. - Obesità. 	<ul style="list-style-type: none"> -Elencare gli allergeni che secondo la normativa vigente vanno indicati in etichetta - Individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari <p>Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettere in correlazione l'agente contaminante con la relativa malattia - Essere in grado di leggere e compilare una semplice check-list del - Iperuricemia e osteoporosi: indicazioni dietetiche. <p>La dieta nelle malattie dell'apparato digerente</p> <ul style="list-style-type: none"> - I disturbi gastrointestinali. - Malattie epatiche: generalità. <p>Allergie e intolleranze alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reazioni avverse al cibo. - Allergie alimentari. - Intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia. - Diete speciali nella ristorazione collettiva. <p>Alimentazioni e tumori - Sostanze cancerogene presenti negli alimenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sostanze protettive presenti negli alimenti I disturbi alimentari: - anoressia nervosa e bulimia nervosa. <p>Contaminazione fisico-chimica degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Generalità. - Micotossine. - Caratteristiche generali su fitofarmaci, zoofarmaci, sostanze

		<p>cedute da imballaggi per alimenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principali contaminazioni da metalli pesanti. Contaminazione biologica degli alimenti - Agenti biologici responsabili di malattie trasmesse con gli alimenti. - I prioni e le encefalopatie spongiformi. - I virus e l'epatite A. - I funghi microscopici. - Cenni sulle parassitosi alimentari - I batteri ed i principali fattori ambientali che determinano la crescita microbica. - Principali tossinfezioni alimentari: tossinfezione da Stafilococco, da Bacillus cereus, Listeriosi, tossinfezione da Clostridium perfringens, botulismo. Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità - Requisiti generali in materia di igiene. - Autocontrollo e HACCP: fasi 5 preliminari e principi dell'HACCP, gestione di CCP. - Frodi alimentari e certificazioni di qualità: generalità. Additivi alimentari: classificazione degli additivi alimentari: antimicrobici, antiossidanti, additivi ad azione fisica e che esaltano le caratteristiche sensoriali degli alimenti
--	--	--

Si eseguirà durante l'anno il progetto interdisciplinare “ Degustazione dei vini campani ”

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<p>La vinificazione</p> <p>La classificazione merceologica dei vini</p> <p>La conservazione dei vini</p> <p>La legislazione enologica</p>	<p>Conoscere i diversi tipi di vino e la loro legislazione</p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Controllare e utilizzare i vini sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>

Si eseguirà durante l'anno 1° U.d.A per l'alternanza scuola/lavoro “ H.A.C.C. P.”

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Saper applicare le norme	- Igiene del personale, delle	- Saper adottare comportamenti

igieniche corrette nell'ambiente di lavoro	materie prime alimentari, delle attrezzature, dei locali, nel rispetto della normativa HACCP.	corretti nell'igiene personale -Saper individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli nel rispetto della normativa HACCP.
--	---	---

METODOLOGIE

- Lezioni frontali
- Lavori in team
- Cooperative learning

STRUMENTI DIDATTICI

- Utilizzo del libro di testo
- Fotocopie fornite dal docente

VERIFICA E VALUTAZIONE

- Verifiche orali (interrogazioni non programmate, intese anche come discussioni, aperte all'intero gruppo classe oltre che singolarmente).
- Prove scritte

Docente
Antonia Funicello