<table>
<tr><td colspan="3">Programma svolto anno scolastico 2020/2021

Classe:Quinta accoglienza turistica sez.B</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente:Buonocore Rossella</td><td>Disciplina: Scienza e cultura dell’alimentazione</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore settimanali di lezione</td><td>N. 2</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>curriculari N. 66</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Obiettivi raggiunti</td><td colspan="2">Conoscenze:
• 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</td></tr>
<tr><td colspan="2">Competenze:
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</td></tr>
<tr><td colspan="2">Abilità:
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</td></tr>
<tr><td>Contenuti svolti</td><td colspan="2">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
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)
Unità didattica n°3: Turismo e risorse gastronomiche dei principali Stati extra-europei</td></tr>
</table>

Contenuti svolti	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) **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 **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 **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 **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
Metodologie adottate	Metodi: lezioni frontali, dialogate, didattica per obiettivi, mappe concettuali, lavoro di gruppo, apprendimento tramite rinforzo, discussioni di gruppo, didattica laboratoriale e didattica per progetti
	Strumenti: libro di testo, internet, appunti e fotocopie
Risultati	Tipologie delle verifiche: interrogazioni, discussione di gruppo degli itinerari turistici, prove strutturate e semistrutturate, a stimolo chiuso e risposta aperta
	Numero di verifiche: verifiche scritte: 3 verifiche orali: 3
Il Docente Gli alunni	Prof.Buonocore Rossella