

Programmazione unica di Scienza e Cultura dell'Alimentazione

CLASSI	OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI Alunni H con PEI	CONTENUTI ESSENZIALI
1 [^]	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere la distinzione tra macro e micronutrienti ● Conoscere le fonti alimentari di glucidi, protidi ,lipidi, vitamine, sali minerali e acqua ● Conoscere le funzioni di glucidi, protidi, lipidi, vitamine, sali minerali e acqua ● Conoscere il fabbisogno di glucidi, protidi, lipidi, vitamine,sali minerali e acqua; ● Sapere cosa sono i LARN; ● Elencare le linee guida; ● Associare a ciascuna linea guida il giusto comportamento alimentare; ● Conoscere i 5 gruppi alimentari; ● Conoscere la dieta Mediterranea; ● Conoscere le principali cause di alterazione degli alimenti; ● Conoscere le principali fonti di contaminazione diretta e indiretta degli alimenti; ● Conoscere le principali fonti di contaminazione crociata e le procedure corrette atte ad evitarla; ● Conoscere le corrette procedure di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature; ● Conoscere i sette principi dell'HACCP; ● Conoscere i fattori di crescita microbica; ● Conoscere sintomi, cause e modalità di prevenzione delle 	<p><u>Alimentazione equilibrata:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Micro e Macro nutrienti ● Le tabelle LARN; ● Ripartizione percentuale dei nutrienti e apporti consigliati; ● Il fabbisogno energetico totale durante la giornata ● La ripartizione dell'energia tra i pasti ● I gruppi alimentari ● Le linee guida; ● La dieta Mediterranea ● Il piatto di Harvard <p><u>Igiene:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● I contaminanti biologici degli alimenti; ● I fattori di crescita microbica; ● La contaminazione diretta degli alimenti; ● La contaminazione indiretta degli alimenti; ● La contaminazione crociata; ● La sanificazione degli ambienti e delle attrezzature; ● Cenni di Autocontrollo e sistema HACCP ● Distinzione tra intossicazioni, tossinfezioni e infezioni alimentari ● Sintomi, cause e prevenzione delle principali tossinfezioni, intossicazioni e infezioni

<p>1^</p>	<p>principali tossinfezioni, intossicazioni e infezioni alimentari;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principali metodi fisici di conservazione; • Conoscere i principali metodi chimici e chimico-fisici di conservazione; • Conoscere i principali metodi biologici di conservazione 	<p>alimentari</p> <p><u>Conservazione degli alimenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • la conservazione degli alimenti con metodi fisici; • la conservazione degli alimenti con metodi chimici e chimico-fisici • la conservazione degli alimenti con metodi biologici
<p>2^</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere l'anatomia dell'apparato digerente; • Conoscere i processi digestivi di carboidrati, proteine e lipidi; • Conoscere le cause di alterazione degli alimenti; • Conoscere il ruolo del microbiota sulla nostra salute • Conoscere le principali allergie e intolleranze alimentari • Conoscere le indicazioni obbligatorie e facoltative delle etichette alimentari; • Distinguere tra etichetta alimentare ed etichetta nutrizionale; • Distinguere tra prodotti DOP, IGP, STG e biologici; • Conoscere i principali materiali utilizzati nel packaging • Conoscere le principali fonti di contaminazione diretta e indiretta degli alimenti; 	<p><u>Digestione :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apparato digerente • Il microbiota • Digestione dei nutrienti • Allergie e intolleranze alimentari <p><u>Le etichette alimentari:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • I requisiti di base delle etichette; • Le indicazioni obbligatorie: denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti, il lotto di appartenenza, termine minimo di conservazione e data di scadenza, la quantità netta, l'etichetta nutrizionale; • Le indicazioni facoltative: i marchi di qualità, l'etichetta degli alimenti da agricoltura biologica, il codice a barre. • Certificazioni di qualità • Il packaging <p><u>Igiene:</u></p>

2^

- Conoscere le principali fonti di contaminazione crociata e le procedure corrette atte ad evitarla;
- Conoscere le corrette procedure di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature;
- Conoscere i sette principi dell'HACCP;
- Conoscere i fattori di crescita microbica;
- Conoscere sintomi, cause e modalità di prevenzione delle principali tossinfezioni, intossicazioni e infezioni alimentari;
- Conoscere i principali metodi fisici di conservazione;
- Conoscere i principali metodi chimici e chimico-fisici di conservazione;
- Conoscere i principali metodi biologici di conservazione

- I contaminanti biologici degli alimenti;
- I fattori di crescita microbica;
- La contaminazione diretta degli alimenti;
- La contaminazione indiretta degli alimenti;
- La contaminazione crociata;
- La sanificazione degli ambienti e delle attrezzature;
- Cenni di Autocontrollo e sistema HACCP
- Distinzione tra intossicazioni, tossinfezioni e infezioni alimentari
- Sintomi, cause e prevenzione delle principali tossinfezioni, intossicazioni e infezioni alimentari

Conservazione degli alimenti:

- la conservazione degli alimenti con metodi fisici;
- la conservazione degli alimenti con metodi chimici e chimico-fisici
- la conservazione degli alimenti con metodi biologici

<p style="text-align: center;">3^a</p> <p style="text-align: center;">Servizi di</p> <p style="text-align: center;">Enogastronomia</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper calcolare il peso ideale di un soggetto ● Saper calcolare il FET ● Saper distribuire l'energia sia tra i nutrienti che tra i pasti ● Conoscere le linee guida ● Conoscere la piramide alimentare della Dieta Mediterranea ● Conoscere le caratteristiche principali della dieta vegetariana e di quella ipocalorica ● Conoscere i cinque gruppi alimentari ● Riconoscere i marchi di qualità e le loro caratteristiche ● Conoscere i principali enti che studiano gli alimenti e la nutrizione ● Risolvere semplici proporzioni e calcoli di %; ● Leggere e utilizzare le tabelle LARN; ● Calcolare le calorie di un alimento, un piatto, un menù; ● Conoscere le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti studiati ● Conoscere il legame storico culturale con il territorio delle categorie alimentari analizzate ● Conoscere alcune risorse enogastronomiche del territorio 	<p><u>Alimentazione e ristorazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Alimenti e loro classificazione; ● Linee guida per una sana alimentazione; ● Classificazione degli alimenti in cinque gruppi; ● La Dieta Mediterranea; ● La Dieta Vegetariana ● La Dieta Ipocalorica ● Alimenti e loro certificazioni; ● Prodotti tipici: DOP, IGP, STG ● PAT prodotti agroalimentari tradizionali; ● Prodotti biologici; ● Calcolo calorico e nutrizionale degli alimenti ● Enti che studiano gli alimenti e la nutrizione <p><u>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● prodotti ortofrutticoli ● legumi ● carni; ● pesci; ● uova; ● latte e derivati; ● oli e grassi da condimento; ● cereali e derivati. <p><u>Legami storico culturali con il territorio locale e nazionale delle categorie alimentari analizzate</u></p> <p><u>Risorse enogastronomiche del territorio</u></p>
---	--	---

<p style="text-align: center;">3[^] Servizi di Sala e Vendita</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper calcolare il peso ideale di un soggetto ● Saper calcolare il FET ● Saper distribuire l'energia sia tra i nutrienti che tra i pasti ● Conoscere le linee guida ● Conoscere la piramide alimentare della Dieta Mediterranea ● Conoscere le principali caratteristiche della dieta vegetariana e di quella ipocalorica. ● Conoscere i cinque gruppi alimentari ● Riconoscere i marchi di qualità e le loro caratteristiche ● Conoscere i principali enti che studiano gli alimenti e la nutrizione. ● Risolvere semplici proporzioni e calcoli di %; ● Leggere e utilizzare le tabelle LARN; ● Calcolare le calorie di un alimento, un piatto, un menù; ● Conoscere le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti studiati ● Conoscere il legame storico culturale con il territorio delle categorie alimentari analizzate ● Conoscere alcune risorse enogastronomiche del territorio 	<p><u>Alimentazione e ristorazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Alimenti e loro classificazione; ● Linee guida per una sana alimentazione; ● Classificazione degli alimenti in cinque gruppi; ● La Dieta Mediterranea; ● La Dieta Vegetariana ● La Dieta Ipoalorica ● Enti che studiano gli alimenti e la nutrizione ● Alimenti e loro certificazioni; ● Prodotti tipici: DOP, IGP, STG ● PAT prodotti agroalimentari tradizionali; ● Prodotti biologici; ● Calcolo calorico e nutrizionale degli alimenti <p><u>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● cereali e derivati ● prodotti ortofrutticoli ● latte e derivati; ● oli e grassi da condimento; ● bevande alcoliche: vino e birra ● bevande analcoliche ● bevande nervine <p><u>Legami storico culturali con il territorio locale e nazionale delle categorie alimentari analizzate</u></p> <p><u>Risorse enogastronomiche del territorio</u></p>
---	--	---

<p style="text-align: center;">4[^]</p> <p>Enogastronomia Sala e Vendita</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere le caratteristiche strutturali delle proteine, dei glucidi e dei lipidi. ● Riconoscere le funzioni nutrizionali di glucidi, lipidi e protidi. ● Descrivere le principali fasi della digestione e dell'assorbimento intestinale. ● Conoscere il metabolismo di carboidrati, proteine e lipidi ● Conoscere le principali modificazioni da cottura a carico dei principi nutritivi. ● Conoscere le principali tecniche di conservazione con agenti fisici, chimici, chimico-fisici e biologici; ● Descrivere le priorità della politica europea sulla food safety ● Descrivere il concetto di qualità totale ● Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto. ● Riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti certificati a livello europeo ● Descrivere i principali aspetti che caratterizzano i prodotti di qualità 	<p><u>I principi nutritivi</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● la chimica dei nutrienti organici: struttura, fabbisogni, funzioni, fonti alimentari e classificazione di proteine, glucidi e lipidi; ● digestione, assorbimento intestinale e metabolismo dei nutrienti <p><u>Modificazioni da cottura dei nutrienti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● effetti della cottura sugli alimenti ● modificazioni a carico dei glucidi ● modificazioni a carico dei lipidi ● modificazioni a carico dei protidi ● modificazioni a carico di vitamine e sali minerali <p><u>La conservazione degli alimenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● metodi fisici ● metodi chimici e chimico-fisici ● metodi biologici <p><u>Sicurezza e qualità alimentari:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Qualità totale ● Controllo qualità ● Autorità europea per la sicurezza alimentare ● Certificazioni di tipicità ● Sistemi di tracciabilità e rintracciabilità

<p style="text-align: center;">5[^]</p> <p>Enogastronomia</p> <p>Servizi di Sala e</p> <p>Vendita</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere la differenza tra FET e MB ● Saper calcolare il MB ● Saper calcolare il FET di un individuo ● Saper calcolare IMC e il peso ideale ● Conoscere la corretta distribuzione dell'energia tra i pasti e i nutrienti ● Conoscere i tre pilastri di una corretta alimentazione ● Conoscere i principali modelli alimentari ● Interpretare ed utilizzare le tabelle LARN ● Conoscere le linee guida ● Conoscere le principali indicazioni dietetiche per ogni fascia di età e condizione fisiologica ● Conoscere le principali tipologie dietetiche. ● Conoscere le indicazioni dietetiche nelle principali condizioni patologiche. ● Saper elaborare semplici menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela. ● Conoscere la differenza tra contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche. ● Conoscere i principali contaminanti chimici. ● Conoscere la struttura di batteri, virus e prioni. ● Conoscere le condizioni che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi ● Conoscere le principali intossicazioni, tossinfezioni e infezioni alimentari. ● Conoscere la struttura di lieviti e muffe. ● Conoscere le intossicazioni da muffe. ● Conoscere le principali parassitosi. 	<p><u>Alimentazione equilibrata e LARN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Bioenergetica ● LARN e dieta equilibrata ● I modelli alimentari ● Linee guida per una sana alimentazione <p><u>Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Alimentazione in gravidanza ● Alimentazione della nutrice ● Alimentazione nell'età evolutiva ● Alimentazione nella prima infanzia ● Lo svezzamento ● Alimentazione nella seconda infanzia ● Alimentazione dell'adolescente ● Alimentazione nell'età adulta ● Alimentazione nella terza età ● Tipologie dietetiche <p><u>Dieta in particolari condizioni patologiche:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Obesità ● Aterosclerosi ● Ipertensione ● Diabete ● Alimentazione e cancro ● Allergie e intolleranze alimentari <p><u>Sicurezza alimentare e MTA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tipi di contaminazione ● Prioni ● Virus ● Batteri ● Le principali intossicazioni, tossinfezioni e infezioni alimentari ● Lieviti e muffe ● Intossicazioni da muffe ● Le principali parassitosi
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere le norme elementari per una corretta prassi igienica. ● Conoscere le regole igieniche su cui si fonda il sistema H.A.C.C.P. 	<u>Cenni relativi al Sistema HACCP</u>
<p>5[^] Accoglienza turistica</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere i principi di dietologia e dietoterapia; ● Conoscere la differenza tra intolleranze alimentari e allergie; ● Conoscere le principali malattie connesse all'alimentazione; ● Conoscere le caratteristiche del territorio e le sue risorse enogastronomiche; ● Predisporre menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela; ● Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità alberghiera e del turismo a livello internazionale; ● Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali ed internazionali e le risorse enogastronomiche del territorio 	<u>Alimentazione equilibrata e LARN</u> <ul style="list-style-type: none"> ● Bioenergetica ● Valutazione dello stato nutrizionale ● LARN e dieta equilibrata ● Linee guida per una sana alimentazione ● Menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela ● Tipologie ristorative e pianificazione alimentare <u>Dieta in particolari condizioni patologiche:</u> <ul style="list-style-type: none"> ● Obesità ● Aterosclerosi ● Ipertensione ● Diabete ● Alimentazione e cancro ● Disturbi del comportamento alimentare ● Allergie e intolleranze alimentari <u>Turismo sostenibile e risorse enogastronomiche</u> <ul style="list-style-type: none"> ● Tipologie di turismo ● Turismo sostenibile ● Turismo enogastronomico ● Filiera agroalimentare ● Evoluzione dei consumi ● I tre paradossi globali del cibo ● Carta di Milano ● Doppia piramide alimentare e ambientale ● Sostenibilità delle produzioni

		alimentari
--	--	------------