

PROGRAMMA FINALE		IIS “B. MARSANO”  PROFESSIONALE	
DOCENTE: ALESSANDRO OPIZZI	DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	CLASSE: 5I	
OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)			
<u>CONOSCENZE:</u> <i>Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori:</i> La filiera agroalimentare: sicurezza alimentare, Certificazioni di qualità Il sistema HACCP: Igiene dei prodotti alimentari, Manuali di Buone Pratiche Igieniche, valutazione della gravità del rischio nel sistema HACCP, la contaminazione degli alimenti. La contaminazione biologica degli alimenti: Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari. I principali batteri responsabili delle MTA. La contaminazione chimico-fisica degli alimenti: cenni generali <i>L'alimentazione in situazioni fisiologiche:</i> Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio Concetti di sostenibilità e certificazione Le linee guida in relazione all'alimentazione nelle principali condizioni fisiologiche (adulto, gravidanza, allattamento, alimentazione complementare, terza età) <i>L'alimentazione in situazioni patologiche:</i> Conoscenza delle principali patologie (cardiovascolari, metaboliche, apparato digerente) e relative indicazioni alimentari in merito Conoscenza della differenza tra allergia ed intolleranza alimentare, con richiamo al reg. 1169/2011 in riferimento all'obbligo di segnalazione degli allergeni in etichetta o menù Conoscenza dell'eziogenesi tumorale (cenni) e correlazione con l'alimentazione. Conoscenza dei principali disturbi del comportamento alimentare <u>COMPETENZE:</u> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche			

ABILITÀ:

Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale

Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari

TEMPISTICHE

Primo quadrimestre: Ripasso macronutrienti, alimentazione in condizioni fisiologiche nelle diverse fasi della vita (adulto, gravidanza, allattamento, alimentazione complementare, terza età), prescrizioni alimentari nelle principali religioni, sicurezza alimentare e cenni sul sistema HACCP

Secondo quadrimestre: Alimentazione in condizioni patologiche: patologie cardiovascolari, metaboliche, apparato digerente), intolleranze ed allergie, alimentazione e tumore, sistema HACCP.

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO**Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori**

La filiera agroalimentare: sicurezza alimentare, Certificazioni di qualità

Il sistema HACCP: Igiene dei prodotti alimentari, Manuali di Buone Pratiche Igieniche. Valutazione della gravità del rischio nel sistema HACCP. La contaminazione degli alimenti.

La contaminazione biologica degli alimenti: I principali batteri responsabili delle MTA.

La contaminazione chimico-fisica degli alimenti: cenni generali

L'alimentazione in situazioni fisiologiche

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita: indicazioni di sana e corretta alimentazione secondo le linee guida, dieta nel neonato, lattante, alimentazione complementare. Dieta nell'adulto.

Dieta nella terza età, durante la gravidanza e allattamento.

Diete e stili alimentari: Dieta mediterranea, dieta sostenibile, diete vegetariane e semivegetariane

Prescrizioni alimentari e religioni: Regole alimentari nell'Ebraismo, Islam e Cristianesimo

L'alimentazione nella ristorazione collettiva: la ristorazione di servizio, norme di sicurezza alimentare. Differenza tra mensa scolastica ed aziendale

L'alimentazione in situazioni patologiche

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari: prevenzione del rischio cardiovascolare. Ipertensione arteriosa, iperlipidemie ed indicazioni dietetiche

L'alimentazione nelle malattie metaboliche: malattie del metabolismo, sindrome metabolica, diabete mellito, insulino-resistenza, indice e carico glicemico. Indicazioni dietetiche in merito.

L'obesità, tipologie di obesità e malattie ad essa correlate. Indicazioni dietetiche.

Iperuricemia, gotta ed indicazioni dietetiche. Osteoporosi e tipi di osteoporosi

L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente: reflusso esofageo, gastrite, ulcera peptica, meteorismo, stipsi, diarrea, sindrome del colon irritabile ed indicazioni dietetiche in merito. Malattie epatiche: epatite, cirrosi ed indicazioni dietetiche in merito.

Allergie ed intolleranze alimentari: Reazioni avverse al cibo, reazioni tossiche, allergie alimentari, intolleranze alimentari, sensibilità al glutine e celiachia. Diagnosi di allergie ed intolleranze. Diete speciali nella ristorazione collettiva

Alimentazioni e tumori: Definizione di tumore e processo di cancerogenesi, sostanze cancerogene e protettive presenti negli alimenti.

I disturbi alimentari: Anoressia nervosa, bulimia nervosa, disturbo BED, ortoressia, picacismo, bigoressia.

EDUCAZIONE CIVICA:

Lo spreco alimentare in ambito domestico: Analisi in ottica di sostenibilità ambientale nel contesto domestico. Abitudini, errori e possibili soluzioni, anche tecnologiche, utili per ridurre al minimo lo spreco attuale.

LIBRO DI TESTO:

Scienza e cultura degli alimenti – Vol. 5 – A. Machado – Poseidonia Scuola - Mondadori Education

METODI E STRUMENTI:

Didattica frontale e dialogata

Didattica digitale integrata

Brainstorming

Cooperative learning

Lezione segmentata

Problem solving su casi reali (Articoli di giornale)

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

Verifica formativa con brainstorming generale e creazione di mappe concettuali alla LIM

Verifica sommativa con test strutturati o semi strutturati

Verifiche orali