

Istituto di Istruzione Superiore - Morcone

SEDE _____ IPSAR COLLE SANNITA _____

Prof. CARDONE ANNAMARIA

materia *Scienza e cultura dell'alimentazione*

classe VB

PROGRAMMAZIONEDISCIPLINARE

n. 3 ore settimanali di lezione della disciplina *Scienza e cultura dell'alimentazione* a.s. 2014/15

1. ORGANIZZAZIONE DEI CONTENUTI DISCIPLINARI

Competenze disciplinari

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, individuando il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali, riconoscendo ed analizzando comportamenti igienico-sanitari scorretti nella trasformazione degli alimenti degli alimenti.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, agendo nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Saper riconoscere differenze ed analogie tra i diversi macronutrienti, interpretando correttamente il fabbisogno dei macronutrienti in una dieta equilibrata, individuando la ripartizione equilibrata di macronutrienti in funzione del fabbisogno energetico di un individuo.
- Saper costruire una dieta equilibrata per persone sane e in diverse condizioni fisiologiche e patologiche secondo le indicazioni nutrizionali LARN, le linee guida per una sana alimentazione e le indicazioni dettate dalla piramide alimentare, predisponendo menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Saper mettere in relazione malattie da eccesso o da carenza nutrizionale con i relativi principi nutritivi e saper proporre alimenti idonei ai fini della prevenzione di importanti malattie “del benessere”.
- Saper utilizzare formule e tabelle e saper interpretare dati e grafici relativi al sistema produttivo degli alimenti ed all’evoluzione del comportamento e dei consumi alimentari.
- 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.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di

riferimento, valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

MODULO: 1
IGIENE DEGLI ALIMENTI

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi n. h dal/al oppure n. h intero a.s.
U.D 1.1 Contaminazioni alimentari	Contaminazione chimica fisica e biologica. Le tossinfezioni alimentari e le principali parassitosi.	Saper valutare e correggere gli errori igienici; individuare gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto alimentare. Valutare la pericolosità di un additivo sulla base della sua D.G.A.	37 h da settembre a dicembre-inizio gennaio
U.D.2.1 Igiene nella ristorazione	Igiene degli ambienti di lavoro e del personale.	Individuare la funzione degli additivi dalla lettura dell'etichetta alimentare. Distinguere le possibili frodi alimentari.	
U.D.3.1 Qualità e sicurezza alimentare	Qualità degli alimenti, controllo di qualità, frodi alimentari, sicurezza e sistema HACCP.	Saper individuare gli elementi qualitativi di un alimento/bevanda generico/a. saper leggere e compilare una check list del sistema HACCP.	
U.D.4.1 Additivi alimentari	Classificazione degli additivi, impiego alimentare e rischio per la salute.		

MODULO 2:
DIETOLOGIA

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi n. h dal/al oppure n. h intero a.s.
U.D. 1.2 Bioenergetica e peso teorico	Energia, calorimetria, bisogni di energia e di nutrienti, FB, MB, LAF, accrescimento e termoregolazione; peso teorico	Valutare criticamente la correlazione tra la corretta introduzione dei principi nutritivi e lo stato di salute dell'organismo.	42 h Da gennaio a meta aprile

U.D.2.2 Alimentazione equilibrata U.D.3.2 Tipologie dietetiche U.D.4.2 Elementi di dietoterapia U.D. 5.2 Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.	LARN e principi di alimentazione equilibrata; criteri operativi per realizzare una dieta equilibrata. Linee guida; piramide alimentare e stili alimentari. Tipologie dietetiche: alimentazione per fasce di età, nello sport, nella collettività. Diete in condizioni patologiche particolari: obesità, diabete, aterosclerosi, ipertensione, anoressia e bulimia. Diete nelle malattie dell'apparato digerente. Alimentazione e tumori e promozione della salute. Differenza tra allergie ed intolleranze e relativi esempi .	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale di un individuo. Saper calcolare FE, MB, IMC e saper valutare il significato di piramide alimentare e le 10 linee guida INRAN Scegliere menù adatti al contesto saper elaborare diete adatte a determinate condizioni fisiche. Individuare gli alimenti alla base delle diverse patologie e delle più diffuse intolleranze alimentari. Descrivere raccomandazioni nutrizionali per la prevenzione dei tumori. Formulare menù ricchi di sostanze antitumorali e menu funzionali a persone affette da allergie ed intolleranze. Indicare gli allergeni che vanno riportati in etichetta secondo la normativa vigente.	
	MODULO 3: <u>L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE</u>		
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi n. h dal/al oppure n. h intero a.s.
U.D. 3.1 Consuetudini alimentari nelle grandi religioni: cibo e religioni U.D. 3.2 Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.	Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni. I nuovi prodotti alimentari	Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari. Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento nella società moderna. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.	20 h da metà aprile a giugno

--	--	--	--

1. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

☒ Lezione frontale ☒ Lezione dialogata ☒ Esercitazioni individuali e di gruppo ☐ Scoperta guidata ☐ Attività individualizzate ☒ Correzione degli esercizi assegnati per compito ☐ Attività di laboratorio ☐ Apprendimento metacognitivo	☒ Lavoro di gruppo ☒ Problem solving ☒ Metodo induttivo ☒ Metodo deduttivo ☒ Brain storming ☐ Giochi sportivi di squadra ☐ Critical thinking ☐ Altro.....
--	---

2. STRUMENTI DI LAVORO

☒ Libro di testo ☐ Appunti fotocopiati ☒ Altri libri ☐ Enciclopedie in lingua ☒ Giornali ☐ Software	☐ Laboratorio ☐ Strumenti multimediali ☒ Visite guidate ☐ Incontri con esperti ☐ Altro.....
---	---

3. STRUMENTI PER LA VERIFICA

☒ Test ☒ Questionari ☐ Trattazioni sintetiche ☒ Relazioni ☒ Temi ☐ Saggi brevi ☐ Articoli giornalistici ☐ Analisi testuale ☒ Interrogazioni	☐ Sviluppo di progetti ☐ Prove pratiche ☐ Test motori ☒ Risoluzione di problemi ed esercizi ☐ Prove grafiche ☒ Osservazioni sul comportamento di lavoro(<i>partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.</i>) ☐ Altro.....
---	---

4. CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione in decimi si terrà conto delle griglie di valutazione elaborate dai singoli Dipartimenti, con riferimento alla griglia generale allegata al P.O.F.

SITUAZIONI DI APPRENDIMENTO	RANGE
deconcentrazione/demotivazione	

funzioni attentive e di concentrazione e motivazione/interesse carenti in misura tale da compromettere forme significative di apprendimento disciplinare	0 - 1- 2
deficit di elaborazione strutture cognitive di base non in grado di consentire l'elaborazione dell'informazione disciplinare	3 - 4
fase pre-disciplinare conoscenza di frammenti disorganici di contenuti disciplinari	5
assistenza con l'assistenza e la guida dell'insegnante l'alunno manifesta le abilità, le conoscenze e le competenze disciplinari essenziali	6
padronanza l'alunno ha conseguito pienamente le competenze disciplinari	7 - 8
eccellenza l'alunno, in aggiunta alla padronanza delle competenze, mostra particolare impegno, attenzione, brillantezza di ragionamento ecc	9 - 10

5. INTERVENTI DI RECUPERO SOSTEGNO E APPROFONDIMENTO

X Interventi individualizzati per allievi con diversi livelli di apprendimento (<i>in itinere</i>). X Attraverso I.D.E.I., a seguito valutazione del Consiglio di classe e pubblicazione dei risultati (<i>per alunni con voto insufficiente o gravemente insufficiente</i>). X Lavori di gruppo per recuperi relativi ad argomenti circoscritti (<i>in itinere</i>).	X Sportello didattico. ☐ Interventi per classi parallele nell'ambito della flessibilità. ☐ Corsi pomeridiani per progetti vari. ☐ Riprogrammazione ☐ Altro.....
---	---

Morcone_____

Firma_____