



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio Sanitari

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2 Tel. 0434.231601 - 0434.538148 Fax: 0434.231607

Sito Web:

www.istitutoflora.gov.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:

80009070931



FONDI STRUTTURALI EUROPEI

pon 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scuolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

Programma svolto

Anno scolastico:	2017/2018
------------------	-----------

Istituto	Indirizzo	articolazione
professionale	SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA	Nessuna

classe:	2AK
---------	-----

Disciplina:	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
-------------	------------------------

docente:	MAGRO ERICA
----------	-------------

Libro di testo:	MACHADO- <i>Scienza degli Alimenti (volume unico)</i> - Poseidonia Scuola
-----------------	---

In grassetto sono individuati dall'insegnante gli obiettivi minimi di ogni modulo

PERIODO	TITOLO
Settembre/ottobre	ALIMENTAZIONE E SALUTE

Classificazione generale degli alimenti e caratteristiche generali dei 5 gruppi alimentari
LARN, apporto qualitativo e quantitativo per una dieta equilibrata e fabbisogno energetico - nutrizionale
 Linee guida INRAN e piramide alimentare

Ottobre	ELEMENTI DI BIOENERGETICA
---------	----------------------------------

Calcolo del Metabolismo Basale e Fabbisogno Energetico Giornaliero e dell'Indice di Massa Corporea

Novembre /dicembre	L'APPARATO DIGERENTE
La struttura anatomica dell'apparato digerente; L'insieme dei processi di natura fisica e chimica che il cibo subisce all'interno del canale alimentare; Il meccanismo di assorbimento intestinale	
Gennaio	CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
Le cause di alterazione degli alimenti e le tecniche di conservazione	
Febbraio	COTTURA DEGLI ALIMENTI
Le principali tecniche di cottura degli alimenti	
Marzo/aprile	LE ETICHETTE ALIMENTARI e I MARCHI CERTIFICATI
La struttura di un'etichetta alimentare Le norme che si riportano nelle etichette alimentari La legislazione comunitaria e le certificazioni dei prodotti agroalimentari	
Maggio/giugno	LA DIETOTERAPIA
Le principali malattie da malnutrizione L'obesità e il diabete mellito Il legame tra alimentazione e malattie tumorali	

Data 02/06/2018

Il docente

Erica Magro