



# 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  
Scolastica 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:	2DK
---------	-----

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	<b>ALIMENTAZIONE E SALUTE</b>
<b>Classificazione generale degli alimenti e caratteristiche generali dei 5 gruppi alimentari</b> <b>LARN, apporto qualitativo e quantitativo per una dieta equilibrata e fabbisogno energetico - nutrizionale</b> Linee guida INRAN e piramide alimentare	
Ottobre	<b>ELEMENTI DI BIOENERGETICA</b>
<b>Calcolo del Metabolismo Basale e Fabbisogno Energetico Giornaliero e dell'Indice di Massa Corporea</b>	

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

Data 02/06/2018

Il docente

Erica Magro