



# 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



## Programma svolto

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

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

classe:	5AK
---------	-----

Disciplina:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
-------------	--------------------------------------

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

Libro di testo:	"Scienza e Cultura dell'Alimentazione" A.Machado ed. Poseidonia Scuola
-----------------	--

COMPLETAMENTO DEL PROGRAMMA DELL'ANNO PRECEDENTE	PERIODO Settembre/ Ottobre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche e valore nutrizionale dell'olio d'oliva</li> <li>- Le principali fasi di produzione dell'olio d'oliva</li> <li>- Vantaggi e svantaggi legati al consumo di grassi vegetali e animali</li> </ul>
CONSOLIDAMENTO DELLE CONOSCENZE RIGUARDO I PRINCIPI NUTRITIVI E L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	PERIODO Ottobre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metabolismo Basale, Fabbisogno Energetico Giornaliero e IMC</li> <li>- Indice glicemico</li> <li>- LARN, apporto qualitativo e quantitativo per una dieta equilibrata e fabbisogno energetico - nutrizionale</li> </ul>
L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLABALIZZAZIONE	PERIODO Ottobre/ Novembre	<p><u>Nuovi prodotti alimentari</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimenti funzionali: probiotici, simbiotici e prebiotici.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- I cinque colori del benessere e i Super Foods</li> <li>- Generalità sui Novel Foods e OGM</li> <li>- Il ruolo della fibra alimentare nella prevenzione di alcune malattie</li> </ul>
LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE	PERIODO Novembre/ Dicembre/ Gennaio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dieta nell'età evolutiva</li> <li>- Dieta dell'adulto</li> <li>- Dieta in gravidanza</li> <li>- Dieta della nutrice</li> <li>- Dieta nella terza età</li> <li>- Dieta Mediterranea</li> <li>- Generalità sulle Diete vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica</li> <li>- La dieta e lo sport</li> </ul>
LA RISTORAZIONE	PERIODO Gennaio	<p>L'alimentazione nella ristorazione collettiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- generalità sulle diverse tipologie di ristorazione</li> <li>- la ristorazione di servizio per comunità: mensa scolastica, aziendale, delle case di riposo e ospedaliera</li> <li>- i legami: caldo, refrigerato e surgelato</li> </ul>
LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	PERIODO Febbraio/ Marzo	<p><u>La dieta nelle malattie cardiovascolari</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Generalità e prevenzione delle malattie cardiovascolari.</li> <li>- Indicazioni dietetiche per ipertensione arteriosa e iperlipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia)</li> </ul> <p><u>La dieta nelle malattie metaboliche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diabete mellito: caratteristiche e indicazioni dietetiche</li> <li>- Sindrome Metabolica</li> <li>- Generalità sulla fenilchetonuria e sulla galattosemia</li> </ul> <p><u>La dieta nelle malattie dell'apparato digerente</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Generalità sui disturbi gastrointestinali</li> </ul> <p><u>Allergie e intolleranze alimentari</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergie alimentari</li> <li>- Intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia</li> </ul> <p><u>Alimentazioni e tumori</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sostanze cancerogene presenti negli alimenti, caratteristiche generali su fitofarmaci, sostanze cedute da imballaggi per alimenti e principali contaminazioni da metalli pesanti e radionuclidi.</li> <li>- Sostanze protettive presenti negli alimenti</li> </ul> <p><u>I disturbi del comportamento alimentare</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anoressia nervosa e bulimia nervosa</li> </ul>
IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE	PERIODO Aprile	<p><u>Contaminazione fisico-chimica degli alimenti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Generalità</li> <li>- Micotossine</li> </ul> <p><u>Contaminazione biologica degli alimenti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agenti biologici responsabili di malattie trasmesse con gli alimenti</li> <li>- I prioni e le encefalopatie spongiformi</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- I virus</li> <li>- I funghi microscopici</li> <li>- Protozoi: amebiasi e toxoplasmosi</li> <li>- Cenni sulle parassitosi alimentari: teniasi, anisakidosi</li> <li>- Principali tossinfezioni alimentari: salmonellosi, tossinfezione da <i>Bacillus Cereus</i>, tossinfezione da <i>Clostridium Perfringens</i>, botulismo</li> </ul>
IL SISTEMA HACCP	PERIODO Maggio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autocontrollo e HACCP: fasi preliminari e principi dell'HACCP, gestione di CCP.</li> <li>- Frodi alimentari e certificazioni di qualità: generalità.</li> </ul>
<i>RIPASSO</i>	<i>PERIODO DOPO IL 15 MAGGIO</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Le cause di alterazione degli alimenti e le tecniche di conservazione</i></li> <li>- <i>I principali metodi di conservazione fisici, chimici e biologici</i></li> </ul>

Data 02/06/2018

Il docente

Erica Magro