



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:

e-mail:

Casella Posta Certificata:

C.f.:

www.istitutoflora.gov.it

pnis00800v@istruzione.it

pnis00800v@pec.istruzione.it

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

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

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

Data 02/06/2018

Il docente

Erica Magro