



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



Programma svolto

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

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
Istituto d'istruzione superiore "Federico Flora"	SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITÀ ALBERGHIERA	ENOGASTRONOMIA

classe:	5 BKCS
---------	--------

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

Docente:	ARDITO FATIMA
----------	---------------

Libro di testo:	A. Machado – Scienza e cultura dell'alimentazione. Enogastronomia, sala e vendita 5. Ed. Poseidonia scuola
-----------------	--

Moduli disciplinari

Periodo/ durata: Ottobre/Novembre	Modulo 1: Biochimica della nutrizione: principi di analisi alimentare
	<ul style="list-style-type: none"> - Metabolismo Basale e Fabbisogno Energetico Giornaliero, Indice di Massa Corporea - Classificazione generale degli alimenti e caratteristiche generali dei gruppi alimentari - LARN, apporto qualitativo e quantitativo per una dieta equilibrata e fabbisogno energetico-nutrizionale - Linee guida INRAN e piramide alimentare e le valutazioni

	nutrizionali. Uso del plicometro e del bioimedenziometro
Periodo/ durata: Novembre	Modulo 2: La dieta in condizioni fisiologiche
	<ul style="list-style-type: none"> - Dieta del neonato e del lattante: il latte e le sue componenti. L'allattamento e vari tipi di latte - Dieta dell'adolescente, dell'adulto e dell'anziano: aspetti generali e apporti nutrizionali specifici per ciascuna condizione - Dieta Mediterranea e dieta iperproteica. La dieta Dukan. - Classificazione e caratteristiche della dieta vegetariana, macrobiotica, della cronodieta, della eubiotica e della nordica - La dieta e lo sport
Periodo/ durata: Novembre/Dicembre	Modulo 3: L'alimentazione nella ristorazione collettiva
	<ul style="list-style-type: none"> - Generalità sulle diverse tipologie di ristorazione - La ristorazione di servizio
Periodo/ durata: Gennaio/Febbraio/Marzo	Modulo 4: La dieta nelle principali patologie
	<ul style="list-style-type: none"> - La dieta nelle malattie cardiovascolari. Generalità e prevenzione delle malattie cardiovascolari. Indicazioni dietetiche per ipertensione arteriosa e iperlipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia) - La dieta nelle malattie metaboliche. Diabete mellito: caratteristiche e indicazioni dietetiche. Obesità. Iperuricemia e osteoporosi: indicazioni dietetiche - La dieta nelle malattie dell'apparato digerente. I disturbi gastrointestinali. Malattie epatiche: generalità. - Allergie e intolleranze alimentari Reazioni avverse al cibo. Allergie alimentari. Intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia. Diete speciali nella ristorazione collettiva. - Alimentazioni e tumori. Sostanze cancerogene presenti negli alimenti. Sostanze protettive presenti negli alimenti - I disturbi alimentari: anoressia nervosa e bulimia nervosa
Periodo/ durata: Aprile/Maggio	Modulo 5: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare
	<ul style="list-style-type: none"> - Contaminazione chimico-fisica degli alimenti - Contaminazione biologica degli alimenti

	- Additivi alimentari - Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità
Periodo/ durata: Maggio	Modulo 6: L'alimentazione nell'era della globalizzazione
	- Cibo e religione (Ebraismo, Cristianesimo, Islam)

Data, 12/06/2018

Il docente
Prof.ssa Fatima Ardito