



---

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE DI POPPA-ROZZI  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via F. Barnabei, 2 - 64100 TERAMO

## Programmazione annuale 2016

### Giannobile - Tassoni – Natascia Di Paolo

**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**  
**CLASSE: I D**



**LIBRO DI TESTO: "CIBO CHE NUTRE"**  
**AUTORE: AMPARO MACHADO**  
**CASA EDITRICE: CLITT**

## ❖ **STRUMENTI E METODI DIDATTICI**

I contenuti sono stati affrontati attraverso:

- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Lezione cooperativa
- Metodo induttivo e deduttivo
- Scoperta guidata
- Lavori di gruppo
- Problem solving
- Brain storming
- Analisi dei casi

All'applicazione della metodologia didattica ha contribuito all'uso di:

- Libro di testo
- Appunti e dispense
- Personal computer e tablet
- Navigazione in internet

## ❖ **VALUTAZIONE E VERIFICA**

Sono state effettuate verifiche in itinere al fine di conseguire una valutazione formativa, attraverso domande dal posto, sintesi scritta alla lavagna e interventi individuali e correttivi per il ripasso degli argomenti trattati.

Al termine della singola unità didattica e/o del modulo sono state svolte delle prove di verifica orali e scritte. Le verifiche hanno accertato, oltre alla conoscenza delle nozioni contenute nella programmazione, il possesso e la padronanza del linguaggio scientifico.

❖ **PROGRAMMAZIONE DIDATTICA EFFETTUATA**

- ❖ Cenni sull'organizzazione degli esseri viventi:
  - Concetto di cellula, struttura e funzioni
  - Differenze tra cellula procariote ed eucariote.
  - Differenze tra cellula animale e vegetale.
  
- ❖ I principi nutritivi energetici:
  - Classificazione dei macronutrienti
  - Apporto calorico e principali funzioni svolte da glucidi, lipidi e protidi.
  - Individuazione di macronutrienti negli alimenti.
  - Cenni di digestione e assorbimento dei macronutrienti.
  
- ❖ Sicurezza e igiene degli alimenti:
  - Tipologie di contaminazione (fisica, chimica, biologica)
  - Agenti causa delle contaminazioni biologiche.
  - Fattori che influenzano la crescita di microrganismi.
  - Malattie connesse alla presenza di contaminanti biologici.
  - Come prevenire l'insorgenza di una contaminazione biologica.
  - Regole fondanti del pacchetto HACCP.
  - Conservazione degli alimenti.

Teramo, 07/06/2016

Il docente

