



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 E



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 (Settembre - Dicembre):
 - Concetto di cellula, struttura e funzioni
 - Differenze tra cellula procariote ed eucariote.

- ❖ 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.

- ❖ I principi nutritivi non energetici:
 - Cenni vitamine e Sali minerali.
 - Acqua.
 - Bilancio idrico.
 - Requisiti di potabilità.
 - Classificazione delle acque in base al contenuto di Sali e gas disciolti.

- ❖ 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, 06/06/2016

Il docente

