



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DI POPPA – ROZZI"
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Via F. Barnabei, 2 - 64100 TERAMO

PROGRAMMA SVOLTO ANNO SCOLASTICO 2015/2016

**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE,
ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI
DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

CLASSE: IV G

INDIRIZZO: PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

DOCENTE: Luigi Giordano



**LIBRO DI TESTO: "SCIENZA E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE – ARTICOLAZIONE
ENOGASTRONOMIA OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI"
AUTORE: CONSUELO VECCHIO
CASA EDITRICE: PLAN**

Titolo modulo	Unità Didattiche	Conoscenze	Abilità
Le basi dell'alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> - La cellula. - L'apparato digerente e la digestione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cenni di morfologia e fisiologia cellulare. - Anatomia dell'apparato digerente. - Fisiologia dell'apparato digerente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Descrivere le caratteristiche della cellula procariota ed eucariota. - Riconoscere le differenze tra cellula animale e vegetale. - Descrivere la funzione dei vari organi dell'apparato digerente. - Descrivere le tappe più importanti della digestione dei principi nutritivi.
I nutrienti	<ul style="list-style-type: none"> - I glucidi - I protidi - I lipidi - Le vitamine - L'acqua e i sali minerali 	<ul style="list-style-type: none"> - Classificazione dei principi nutritivi. - Fonti alimentari. - Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. - Importanza dell'assunzione dei principi nutritivi in una dieta equilibrata. 	<ul style="list-style-type: none"> - Descrivere le caratteristiche dei principi nutritivi. - Individuare le principali fonti alimentari dei nutrienti. - Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. - Essere in grado di ripartire i nutrienti in una dieta equilibrata.
Alimentazione e salute	<ul style="list-style-type: none"> - Fabbisogno energetico e nutrizionale - Valutazione dello stato nutrizionale 	<ul style="list-style-type: none"> - Principi di alimentazione equilibrata. - Metodi per misurare il fabbisogno energetico giornaliero. - LARN e linee guida per una sana alimentazione italiana. - Metodi per la valutazione dello stato nutrizionale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. - Essere in grado di calcolare il bisogno energetico giornaliero a partire dal metabolismo basale e dai costi energetici delle varie attività. - Descrivere le raccomandazioni nutrizionali per una sana alimentazione. - Utilizzare formule e tabelle per valutare il peso corporeo.
Tecnologie alimentari	<ul style="list-style-type: none"> - Metodi di conservazione degli alimenti. - Cottura degli alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di conservazione degli alimenti. - Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti. 	<p>Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</p>

Teramo, 7 giugno 2016

Il docente

