



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE "Gae Aulenti"

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

Allegato A1

Anno scolastico: 2019 - 2020

Classe: V F indirizzo Enogastronomia

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: prof. Giuseppe Tricarichi Perruccio

1. Programma svolto

Alimentazione equilibrata: concetto di dieta, funzioni dei macro- e micronutrienti, bilancio energetico, fabbisogno energetico, metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta e livello di attività fisica. Peso teorico, BMI e tipo morfologico, indicazioni dei LARN per i macro-micronutrienti. Linee guida per una sana alimentazione. Piramide alimentare italiana, dieta mediterranea moderna e piramide vegetariana, classificazione degli alimenti in 5 gruppi.

La dieta nelle diverse fasi della vita: raccomandazioni dei nutrizionisti per l'età evolutiva; importanza dell'allattamento, caratteristiche del latte materno e confronto con il latte vaccino, svezzamento, dieta del bambino in età prescolare e scolare; dieta in adolescenza, raccomandazioni nutrizionali in età senile, indicazioni nutrizionali in gravidanza e per la nutrice.

Dietetapia: concetto di malnutrizioni, obesità, malattie cardiovascolari e dislipidemie, ipertensione arteriosa, diabete mellito, alimentazione e cancro, allergie alimentari, intolleranze al lattosio e celiachia. I principali regimi dietetici: ipocalorica, iposodica, ipoproteica, ipercalorica, per il diabete.

La sicurezza nella filiera alimentare: concetto di filiera, tracciabilità e rintracciabilità, concetto di pericolo e di rischio, il pacchetto igiene. L'etichetta e le indicazioni obbligatorie. Frodi alimentari: adulterazione, contraffazione, sofisticazione e alterazione.

L'HACCP e l'igiene professionale: concetto di autocontrollo, Codex Alimentarius, le cinque fasi preliminari dell'Haccp, i sette principi dell'Haccp. Contaminazione fisica.

Contaminazione chimica: prodotti fitosanitari, classificazione e conseguenze per la salute, contaminazione da contenitori e caratteristiche dei MOCA, metalli pesanti e morbo di Minamata.

Contaminazione biologica. Modalità di riproduzione dei virus. Batteri: riproduzione, spore e tossine batteriche. Fattori causali e condizioni che influenzano la crescita batterica. Concetti di



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE "Gae Aulenti"

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

infezione, intossicazione e tossinfezione.

Principali malattie batteriche di origine alimentare: Clostridium botulinum, Salmonella enteritidis, Stafilococco aureo e relative schede di approfondimento. Altre malattie alimentari: Campilobacter, Escherichia coli, Norwalk virus, epatite A, Toxoplasmosi, Teniasi.

2. Metodi e mezzi del percorso formativo della disciplina

Nel primo periodo delle attività scolastiche ho utilizzato una didattica per contenuti, quanto più possibile ho effettuato una lezione interattiva con dialogo partecipato, con esempi della vita quotidiana e il più possibili interdisciplinari, nonché una breve analisi critica del libro di testo. Nel secondo periodo, svolto prevalentemente con modalità DaD, ho utilizzato in un primo momento la condivisione di materiale di studio con Google drive, poi l'utilizzo prevalente di classroom e videolezioni in modalità Meet. In alcuni casi ho anche favorito la posta elettronica istituzionale con dominio @iisgaeaulenti.it

3. Spazi e tempi

In alcuni argomenti ho predisposto attività di gruppo con esposizione agli altri componenti della classe dell'argomento assegnato. Le attività si sono basate sulle potenzialità dell'intelligenza collettiva – connettiva, al fine di verificare uno scambio continuo studente – studente e studente – docente. Tra le varie attività ho utilizzato anche la classe capovolta, per incentivare lo studio e l'incontro nella classe virtuale, avere un feedback negli incontri, per predisporre e condividere materiale. A tal fine il percorso ha tenuto conto dei dispositivi in possesso degli alunni per facilitare l'accesso, la condivisione della struttura, degli obiettivi e dei tempi nelle attività affrontate.

4. Criteri e strumenti di valutazione

Per la valutazione, effettuata alla fine di ogni modulo o unità di apprendimento, ho utilizzato verifiche scritte e brevi interrogazioni. Per i colloqui ho utilizzato una griglia di valutazione strutturata in base a livelli e descrittori. Il percorso effettuato ha tenuto conto dei progressi di ogni allievo, delle competenze e delle abilità conseguite rispetto ai livelli di partenza. Il recupero degli insufficienti è stato effettuato in itinere. Con la DaD si è tenuto conto anche del rispetto delle consegne, della tempestività, della rielaborazione dei contenuti e della creatività dei prodotti realizzati.



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE "Gae Aulenti"

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

5. Obiettivi raggiunti dalla classe rispetto al livello di conoscenza della disciplina, rispetto al livello di capacità organizzativa, espositiva, tecnico-professionale.

Sono stati trattati gli argomenti seguendo la programmazione di dipartimento. Con la DaD sono stati affrontati gli argomenti della "Dieta nelle diverse età" e la "Dietoterapia". Non sono stati trattati gli argomenti sulle "Certificazioni di qualità, le "Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari" e le "Consuetudini alimentari nelle grandi religioni".

Sono stati perseguiti obiettivi comportamentali e cognitivi in modo che ciascun allievo associ il "sapere", al "saper fare" e al "saper essere". Si sono raggiunti, anche se parzialmente, i seguenti obiettivi: rispettare le regole, sapersi relazionare con gli altri, inserirsi in gruppi di lavoro, saper operare una sintesi, saper operare collegamenti, acquisire e/o sviluppare un metodo di studio corretto e organizzato.

In generale, la partecipazione al dialogo educativo è stata non sempre costante e l'applicazione allo studio discontinua. Si sono evidenziati alunni che hanno partecipato attivamente applicandosi adeguatamente, mentre altri hanno mostrato una partecipazione passiva e una applicazione allo studio solo in prossimità delle consegne e/o verifiche. Si ritiene che alcuni abbiano ancora difficoltà nell'organizzazione e nella gestione dei compiti. Da segnalare la difficoltà nella tempestività e nel rispettare i compiti assegnati. Nel complesso il profitto medio degli alunni è più che sufficiente.



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

Strumento	ITA	STO	MAT	ING	FRA	ALI	EGA	SAL/ RIC	CUC/ T.CO M	SC. MOT
Verifiche orali						X				
Tema o problema						X				
Prove strutturate										
Prove semistrutturate										
Relazione										
Esercizi										
Casi pratici						X				

TIPOLOGIE DI VERIFICHE

Il docente

prof. Giuseppe Tricarichi Perruccio