



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
B I E L L A

Allegato A1

Anno scolastico 2019/2020

Classe V sez. SC Enogastronomia settore Sala e Vendita

Disciplina Scienza e Cultura degli Alimenti

Docente REALE Emanuela

1. Programma svolto

Libro di testo: "Alimentazione" a cura di ALMA - Edizioni Plan

IN PRESENZA

RIPASSO su metodi di conservazione, additivi alimentari, Principi nutritivi.

QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE

Qualità del prodotto alimentare: definizione di qualità totale, le certificazioni di qualità norme ISO, prodotti biologici, lotta integrate, filiera corta, Slow Food e Arca del gusto, tipicità, prodotti IGP, DOP, STG, PAT, DE.Co.

Sicurezza alimentare: la sicurezza alimentare "dai campi alla tavola", Pacchetto igiene e il sistema HACCP, l'igiene e la sicurezza nell'ambiente ristorativo, le frodi alimentari, tracciabilità e rintracciabilità, diverse tipologie di produzione.

Igiene professionale: il sistema HACCP e l'autocontrollo, l'igiene nella ristorazione.

Contaminazione fisica e chimica degli alimenti: definizione di contaminazione fisica e chimica.

Contaminanti chimici: i fitofarmaci, gli antibiotici, gli anabolizzanti ed i metalli pesanti contenuti negli alimenti. I contaminanti fisici e le radiazioni ionizzanti. Contaminazione da contenitori.

Contaminazione biologica: i contaminanti biologici: i prioni, i virus e le principali malattie virali.

Classificazione, crescita e contaminazione dei principali batteri. Lieviti e muffe e principali parassitosi in campo alimentare. Le malattie di origine alimentare. Principali infezioni, tossinfezioni, intossicazioni, infestazioni.

DIDATTICA A DISTANZA



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE

“Gae Aulenti”

IIS
GAE AULENTI
B I E L L A

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

La bioenergetica: fabbisogno energetico totale giornaliero, dispendio energetico, bilancio energetico e peso corporeo, IMC, tipo morfologico.

Alimentazione equilibrata e principali tipologie dietetiche: raccomandazioni nutrizionali, LARN, linee guida, piramidi alimentari, dieta razionale ed equilibrata, dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica, relazione tra attività e salute.

DIETETICA E DIETOTERAPIA

La dieta nelle diverse fasi della vita. Dieta dell'età evolutiva: dai primi mesi all'adolescenza

La dieta dell'adulto e dell'anziano. Dieta per la donna in gravidanza, durante l'allattamento, durante la menopausa. La dieta dello sportivo.

La dietoterapia. Alimentazione e cancerogenesi. Cancro e cancerogenesi: le sostanze chimiche che possono provocare il cancro e quelle anticancerogene presenti negli alimenti. Intolleranze ed allergie: intolleranze al lattosio e la celiachia. Malnutrizioni. Le patologie cardiovascolari: l'ipertensione, l'ipercolesterolemia con i relativi consigli dietetici. Le malattie del metabolismo: obesità e relativa dieta, diabete mellito e le relativa dieta. Disturbi del Comportamento Alimentare: anoressia, bulimia e Binge Eating Disorder.

Principali regimi dietetici. Dieta ipercalorica, ipocalorica, iposodica, ipoproteica iperproteica, per il diabete.

Cenni su ristorazione collettiva, ristorazione scolastica, assistenziale, ospedaliera.

2. Metodi e mezzi del percorso formativo della disciplina

Gli argomenti sono stati trattati alternando momenti di spiegazione ad altri di discussione riconducibili alla realtà degli alunni, facendo così emergere conoscenze e capacità relazionali dei singoli individui. Fino al 21 febbraio i temi sono stati affrontati in classe per facilitare l'apprendimento dei singoli alunni in considerazione delle diverse capacità. Dopo il 22 febbraio gli argomenti sono stati trattati secondo Didattica a Distanza (DAD) con videolezioni e compiti assegnati con cadenza settimanale. Nonostante le incertezze sulla modalità di svolgimento



dell'Esame di Stato, è' stata svolta a distanza una simulazione della seconda prova d'esame.

3. Spazi e tempi

Le lezioni si sono svolte in classe con l'ausilio del libro di testo adottato, di materiale aggiuntivo e della LIM presente. Nel trimestre sono stati rispettati i tempi indicati nella programmazione di inizio anno. Nel pentamestre, a causa dell'emergenza sanitaria, gli argomenti sono stati trattati con minore approfondimento e interazione con i ragazzi, dovendo ridurre le ore di confronto diretto con loro.

4. Criteri e strumenti di valutazione

Le valutazioni hanno tenuto conto della griglia di dipartimento; nel trimestre sono state impostate verifiche semistrutturate; nel pentamestre le prove sono state modificate per lo svolgimento di un'ipotetica seconda prova scritta. Gli orali si sono basati sulla capacità degli alunni di spiegare nuovi argomenti ai compagni. I recuperi si sono svolti in parte in itinere, in parte con verifiche finali.

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

La classe, costituita da 16 alunni, non ha raggiunto nel corso degli anni l'unione che gli avrebbe permesso un lavoro collaborativo. Alcuni alunni hanno sempre mantenuto attenzione e impegno adeguati; altri hanno seguito e partecipato in modo superficiale ottenendo risultati non del tutto sufficienti. Nel dettaglio: quattro alunni hanno raggiunto risultati buoni acquisendo conoscenze appropriate, capacità di rielaborazione di un testo e di esposizione adeguata sfruttando anche le competenze tecnico-professionali; quattro alunni hanno raggiunto un livello discreto, anche se alcuni potrebbero ottenere risultati migliori. Cinque alunni sono appena sufficienti dopo aver sfruttato anche le attività di recupero; tre alunni risultano ancora insufficienti o per difficoltà personali o per inadeguato impegno classe e in a casa.



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
B I E L L A

Biella, 26 maggio 2020

Il docente

Emanuela Reale