

I.I.S. “Alessandro Farnese”, sede Caprarola

RELAZIONE FINALE

CLASSE V

DISCIPLINA: Scienze e Cultura dell'Alimentazione

PROFILO SINTETICO DELLA CLASSE

La classe V sezione C è composta da 16 elementi affiatati e solidali fra loro che hanno instaurato dinamiche relazionali sempre positive assumendo comportamenti corretti nei confronti del docente. La frequenza alle lezioni non è stata sempre costante, anche in concomitanza di verifiche ed interrogazioni, scarsi i contatti con le famiglie per alcuni studenti, frequenti ed interessati per altri. Dal punto di vista prettamente didattico, la classe si presenta eterogenea, con elementi variamente dotati per quel che riguarda conoscenze, capacità e competenze. Un primo nutrito gruppo, in possesso di una preparazione più sicura e di discrete capacità logico-deduttive, ha partecipato con interesse al dialogo educativo, giungendo più facilmente all'acquisizione delle competenze di base. Un secondo gruppo di allievi più esiguo, con capacità logico-espressive più fragili e ritmi d'apprendimento più lenti, abilità incerte e non acquisite oltre che scarso interesse per la materia, ha necessitato di continue sollecitazioni ad un maggiore impegno personale per il raggiungimento degli obiettivi minimi.

L'impegno nello studio individuale ed autonomo non è stato sempre serio e costante per tutti gli elementi della classe, al contrario per alcuni presentava tratti di estrema superficialità come d'altronde l'impegno dimostrato in classe. Come metodo di studio frontale è stato privilegiato il metodo induttivo: gli alunni, messi di fronte a problemi quotidiani che investono l'alimentazione, sono stati abituati alla ricerca di soluzioni per il raggiungimento del benessere fisico e a valutare con criticità gli alimenti considerando il loro valore nutrizionale.

Il metodo di studio utilizzato ha riguardato la stesura da parte del docente di mappe concettuali, audiolezioni e presentazioni ppt a supporto dello studio individuale sul libro di testo.

Nel complesso il livello medio di profitto raggiunto è più che sufficiente e l'intera programmazione è stata affrontata in ogni sua parte.

OBIETTIVI MINIMI DIDATTICI RAGGIUNTI

Conoscere il concetto di alimento, alimentazione e nutrizione. Conoscere la classificazione degli alimenti sia in termini di funzione svolta sia in termini di macro e micronutrienti. Conoscere i novel food e le caratteristiche dei nuovi prodotti alimentari. Conoscere quali sono i regolamenti principali sulla sicurezza alimentare, le diverse tipologie di contaminazione alimentare e i fondamenti del metodo HACCP. Conoscere i principali contaminanti di tipo biologico e le patologie associate ad una contaminazione. Conoscere il significato di dietologia e come varia la dieta nelle diverse fasi della vita. Conoscere il significato di dietoterapia e la dieta nelle principali malattie.

COMPETENZE

Gli alunni sono in grado di definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera, riconoscere l'importanza della qualità nel processo di filiera, adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione

degli alimenti individuando i rischi di contaminazione alimentare e prevenirla ; riconoscere le principali cause di contaminazione fisica, biologica e chimica, riconoscere gli alimenti biologici, classificare gli alimenti in base alle gamme, mettere in relazione il contaminante con la rispettiva malattia. Inoltre possono calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata, indicare i criteri per effettuare un'alimentazione equilibrata e metterli in relazione alla salute utilizzando le indicazioni LARN, sono in grado di mettere in relazione malnutrizioni alimentari con determinate patologie e definire la terapia dietetica più adatta.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Le Unità Didattiche sono state sviluppate cercando di rispettare i ritmi di apprendimento e le concrete capacità della classe. Per quanto riguarda la formazione si è proceduto seguendo i contenuti del testo adottato, utilizzando il metodo della lezione frontale e partecipata e attuando strategie capaci di stimolare l'interesse degli alunni e di sollecitare il dialogo scolastico. Sono state inoltre condivise presentazioni ppt ed audiolezioni.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Nel corso dell'anno si è proceduto alla verifica degli apprendimenti ricorrendo sia alla consueta interrogazione orale individuale, sia proponendo periodicamente prove scritte strutturate di tipo formativo e prove scritte di tipo sommativo a domanda aperta.

MATERIALI DIDATTICI

Testo in adozione: RODATO S. – Alimentazione oggi- Edizioni CLITT.

Mappe concettuali, audiolezioni e presentazioni ppt stilate dal docente messe a disposizione in Classroom.

Il docente dichiara di aver effettivamente svolto durante l'anno scolastico 2023/2024 il seguente programma didattico:

PROGRAMMA SVOLTO

INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI

La carta di Milano, filiera agroalimentare (innovazione di filiera, km 0, sviluppo sostenibile, doppia piramide alimentare e ambientale). Novel food (alimenti light, fortificati, arricchiti, supplementati, alimenti funzionali, OGM, alimenti di gamma, alimenti integrali, alimenti biologici, destinati ad alimentazione particolare, integratori alimentari), Nutrigenomica e Nutraceutica, nanotecnologie.

SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE TRASMESSE CON GLI ALIMENTI

La contaminazione: Contaminazione fisica (la radioattività), chimica (i metalli pesanti, pratiche zootecniche e veterinarie, fertilizzanti, pesticidi) e biologica. Concetto di intossicazione (acuta e cronica), infezioni, tossinfezioni e infestazioni. BSE: prioni e loro caratteristiche. Virus ed epatite A. Caratteristiche della cellula batterica, riproduzione batterica, fattori di crescita batterica, spore batteriche, tossine batteriche. Principali malattie da contaminazione biologica: Salmonellosi, Salmonella typhi e paratyphi, Colera, Clostridium Botulinum, Staphylococcus

Aureus, Clostridium Perfringens, Listeria Monocitogenes, Bacillus cereus, Campilobacter Jejuni, Yersiniosi, Shigellosi. Lieviti e muffe, le micotossine. Parassitosi: amebiasi, giardiasi, teniasi, echinococcosi, trichinosi, ascaridiosi, ossiuriasi, anisakidosi.

SISTEMA HACCP E QUALITA' DEGLI ALIMENTI

Requisiti generali di igiene (locale e personale), SISTEMA HACCP (pianificazione preliminare, i sette principi HACCP, determinazione del pericolo, identificazione contaminanti, albero delle decisioni, valutazione rischi, analisi pericoli e punti critici, controllo nel sistema ristorativo, qualità alimentare, norme e certificazioni, qualità di origine).

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

Bioenergetica: calorimetria diretta e indiretta, fabbisogno energetico, metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta, termoregolazione, accrescimento, livello di attività fisica, valutazione stato nutrizionale, composizione corporea, peso teorico, IMC, peso teorico in accrescimento.

Elementi di dietetica: dieta equilibrata e LARN, suddivisione dei pasti fabbisogno dei macronutrienti (proteine, carboidrati, lipidi) e dei micronutrienti (sali minerali e vitamine), fabbisogno di acqua, composti bioattivi, etanolo. Metabolismo e dieta equilibrata, linee guida per una sana alimentazione, dieta mediterranea e piramide alimentare. Restrizione calorica intelligente.

LA DIETA NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE

Alimentazione in gravidanza, alimentazione della nutrice, alimentazione dell'età evolutiva, della prima infanzia, svezzamento, alimentazione della seconda infanzia, alimentazione nell'adolescenza, dell'età adulta e della terza età.

TIPOLOGIE DIETETICHE

Dieta mediterranea, dieta vegetariana e vegana, dieta eubiotica, dieta macrobiotica, cronodieta, dieta a zona, paleodieta.

LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE

Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, gotta, iperuricemia, alimentazione e cancro, disturbi del comportamento alimentare (anoressia, bulimia), malnutrizioni da carenza di nutrienti, effetti dell'alcol etilico, relazioni tra nutrienti e patologie, malattie dell'apparato digerente (reflusso gastroesofageo, dispepsia, gastrite, ulcera peptica, sindrome del colon irritabile, morbo di Chron, colite ulcerosa, diverticolite, stipsi, diarrea, meteorismo, flatulenza e aerofagia), disturbi epatici, allergie ed intolleranze alimentari (celiachia, intolleranza al lattosio, etichettatura allergeni)