

IIS "A. Farnese"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER SERVIZI ENOGASTRONOMICI e OSPITALITA'
ALBERGHIERA
IPSEOA – CAPRAROLA (VT)

Classe V A Indirizzo Sala e Vendita

CONTENUTI DEL PIANO DI LAVORO

Programma di:Scienza e Cultura dell’Alimentazione

(gli argomenti si riferiscono al libro di testo: “Alimentazione Oggi” 5 Anno - S. Rodato
Edizione Clitt Volume Unico

Modulo A La Dieta in condizioni fisiologiche	UD 1	<p style="text-align: center;">La Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</p> <p>La dieta e lo stile di vita nelle diverse fasi della vita: generalità. Alimentazione in gravidanza Alimentazione della Nutrice. Alimentazione nell’età evolutiva. Alimentazione nella Prima Infanzia (0-2 anni): allattamento e latte materno. Svezzamento o Divezzamento. Tipi di Latte per neonati. Alimentazione nella seconda Infanzia e nell’età scolare (3-10 anni). L’Alimentazione nell’Adolescenza (11-18 anni). Alimentazione nell’Età Adulta. Alimentazione nella Terza Età. Dieta e Menopausa. Alimentazione nello Sport e la dieta dello sportivo. Menù funzionali alle esigenze dietologiche della clientela e tipologie di ristorazione collettiva (Cenni generali).</p>
	UD 2	<p style="text-align: center;">Tipologie Dietetiche</p> <p>La Dieta: significato etimologico. La Dieta Mediterranea nel dettaglio e la sua Piramide. La Dieta vegetariana puntualizzata. Cenni su: Dieta Eubiotica, Dieta Macrobiotica, Cronodieta, Dieta a Zona, Dieta Nordica, Dieta di Okinawa e Paleo dieta. L’attuale Piramide Alimentare. Le Linee Guida per una sana alimentazione in generale.</p>

<p align="center">Modulo B</p>	<p align="center">UD 1</p>	<p align="center">Dieta in particolari condizioni patologiche</p> <p>Generalità e Definizioni. Le Malnutrizioni da carenza di nutrienti. L'Obesità e indicazioni dietetiche. Malattie Cardiovascolari. Aterosclerosi ed indicazioni dietetiche. Ipertensione Arteriosa ed indicazioni dietetiche. Il Diabete Mellito ed indicazioni dietetiche.</p> <p align="center">Disturbi del comportamento Alimentare (Anoressia e Bulimia). Alcol Etilico ed alcolemia. Alcol e salute.</p>
<p>La Dieta in condizioni Patologiche. (Cenni di Dietoterapia)</p>	<p align="center">UD 2</p>	<p align="center">Altre malattie legate agli Alimenti: malattie dell'apparato digerente</p> <p>Cenni su: Reflusso Gastroesofageo, Gastrite, Ulcera Peptica, Sindrome del Colon Irritabile, Meteorismo, Flatulenza ed Aerofagia.</p> <p>Allergie ed Intolleranze alimentari: allergie alimentari mediate dal sistema immunitario; intolleranze Alimentari (di tipo farmacologico e di tipo metabolico). Intolleranza al galattosio ed al lattosio. Intolleranza al glutine (Celiachia). Allergeni ed etichette alimentari.</p>
<p>Modulo C</p> <p>La Sicurezza Alimentare: Sistema HACCP e Qualità degli Alimenti</p>	<p align="center">UD 1</p> <p align="center">UD 2</p>	<p align="center">Le contaminazioni Alimentari</p> <p>Sicurezza nella filiera alimentare. Tipi di Contaminazioni. Le contaminazioni Fisiche. Contaminazione da Radionuclidi.</p> <p>La Contaminazioni Chimiche: i prodotti Fitosanitari (Pesticidi, Fertilizzanti), Zoo farmaci; i metalli pesanti (Piombo, Mercurio, Cadmio, Alluminio); i PCB e gli IPA.</p> <p align="center">La Contaminazione Biologica</p> <p>Contaminazioni biologiche e velocità di comparsa dei fenomeni alterativi. Tipologia di contaminazione biologica. Modalità di contaminazione. Prioni, Virus (morfologia e moltiplicazione), Batteri (generalità, morfologia, classificazione, riproduzione, spore batteriche, crescita batterica e fattori di crescita, tossine batteriche), Funghi Microscopici (lieviti e muffe), Protozoi e Metazoi.</p> <p>Le principali malattie da contaminazioni biologiche degli alimenti.</p> <p>In dettaglio: contaminazioni da virus (Epatite A); principali contaminazioni batteriche (Salmonellosi, Tifo e Paratifo, intossicazione da Stafilococco, Botulismo, tossinfezione da Clostridium perfringens, Listeriosi, Colera); contaminazioni da funghi microscopici (intossicazioni da muffe e micotossine); principali parassitosi alimentari (amebiasi, teniasi, ossiuriasi e anisakidosi).</p>

	UD 3	<p style="text-align: center;">La Qualità Alimentare ed il MADE IN ITALY alimentare</p> <p>La Qualità totale di un alimento. Norme e certificazioni. Qualità di origine. Cenni sulle Frodi Alimentari. Il marchio biologico. La Filiera Corta e il “Chilometro Zero”: vantaggi.</p> <p style="text-align: center;">La Sicurezza dai campi alla Tavola</p> <p>Generalità. Requisiti generali d’igiene. Il Regolamento CE n. 178/2002 (EFSA e Pacchetto Igiene). L’igiene dei locali. Igiene del personale. Il sistema HACCP: cenni generali.</p>
<p style="text-align: center;">Modulo D</p> <p>Conservazione degli Alimenti</p>	UD 1	<p style="text-align: center;">La conservazione degli Alimenti</p> <p>Le alterazioni degli Alimenti. Le cause fisico-chimiche. Le cause biologiche. I Metodi di Conservazione (Fisici, Chimici, Chimico-Fisici e Biologici) in mappe concettuali dettagliate. Gli Additivi Chimici: la Dose Giornaliera Ammissibile, il quadro normativo.</p>

Gli Argomenti di EDUCAZIONE CIVICA sono stati:

SVILUPPO SOSTENIBILE: dalla Piramide della Dieta Mediterranea alla doppia Piramide Alimentare; impronta Ecologica degli Alimenti. (inclusi nel Modulo A e UD 2)

CITTADINANZA DIGITALE: Etichettatura e Consumatori; le Frodi Alimentari. (inclusi nel Modulo C e UD 3)