

Destinatari: classe 5, Indirizzo enogastronomia

Docente: Angela Ribbera

Disciplina: Sc. degli alimenti

PROGRAMMA SVOLTO AL 03/04:

1. 1 MODULO TEMATICO – TENDENZE DI FILIERA

I nuovi alimenti:

- Definizione di Novel food e principali alimenti presenti nel mercato europeo (cenni);
- Alimenti fortificati, funzionali e light;
- Alimenti in vitro (con particolare riferimento alla produzione di proteine);

2. MODULO TEMATICO – PRINCIPI DI DIETOLOGIA

Introduzione alimentazione equilibrata:

- Alimentazione e nutrizione
- Linee guida sana alimentazione;
- Fabbisogno energetico totale e LARN;
- Calcolo calorico.

Nutrizione nelle fasi della vita:

- Dieta in gravidanza;
- Alimentazione del lattante e ruolo materno;
- Alimentazione complementare;
- Dieta dell'adulto;
- Dieta nella terza età.

Dieta mediterranea

- Origine ed evoluzione del regime alimentare nel bacino mediterraneo;
- I paradigmi della mediterraneità a tavola.

3. MODULO TEMATICO –DIETOTERAPIA

Alimentazione, malattie connesse e dietoterapia:

- Definizione e classificazione delle malattie croniche degenerative;
- Ipertensione arteriosa e dietoterapia;
- Aterosclerosi e dietoterapia;
- Diabete di tipo 1 e 2 e dietoterapia;
- Reazioni avverse agli alimenti e dietoterapia.

4. MODULO TEMATICO – CIBO E SALUTE

Obesità:

- Classificazione dell'obesità;
- Dietoterapia per l'obesità;
- Costi sociali dell'Obesità.

5. MODULO TEMATICO – SICUREZZA E QUALITA'

Salubrità degli alimenti:

- Nascita del sistema di controllo HACCP e principi di applicazione;

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
a.s. 2023/2024

- Il Regolamento 178/2002 con: obblighi dell'OSA, rintracciabilità di filiera;
- La corretta prassi igienica nel settore ristorativo (cenni).

PROGRAMMAZIONE DA SVILUPPARE DAL 04/04/2024- TERMINE ATTIVITA' DIDATTICA*

Frodi del settore agroalimentare:

- Adulterazioni, Sofisticazioni, Falsificazioni, Contraffazioni;
- il fenomeno dell'Italian Sounding.

6. MODULO TEMATICO – LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ

I marchi di qualità:

- La qualità nel settore agroalimentare;
- I marchi di qualità a tutela europea (DOP, IGP);
- I marchi di qualità a tutela nazionale (PAT);
- Marchio Slow Food come tutela delle tipicità;

7. MODULO TEMATICO – SOSTENIBILITÀ

Alimentazione e ambiente:

- Impatto ambientale della produzione agroalimentare e indicatori;
- Doppia piramide (alimentare/ambientale) e dieta sostenibile;

8. MODULO TEMATICO: CIBO E SOCIETÀ**

Alimentazione prima metà del xx secolo:

- Alimentazione a ridosso della Prima guerra mondiale;
- Ricettari di guerra e cucine regionali;
- Razionamenti e Seconda guerra mondiale;
- Tendenze americane: il self-service, il supermercato e la cucina all'americana.

*La programmazione da sviluppare sarà svolta compatibilmente con i ritmi di apprendimento degli alunni;

** Il Modulo 8 sarà svolto compatibilmente con la congruenza con i nuclei tematici concordati in consiglio di classe;