

I.I.S."G.GIOLITTI"-TORINO

Programmazione Modulare di PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE

A.S. 2009-2010

CLASSI I alb.

Prof.ssa Vagnone Giulia

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

Obiettivo sostanziale della disciplina è conoscere le caratteristiche chimico-fisiche dei principi nutritivi per capire la funzione dell'alimentazione nell'organismo umano e di conseguenza conoscere e saper analizzare le abitudini alimentari. Il secondo obiettivo è conoscere le norme igienico-sanitarie nei servizi ristorativi e i rischi dovuti alla contaminazione degli alimenti.

OBIETTIVI GENERALI

- Comprendere e usare la terminologia appropriata;
- Conoscere le norme igieniche basilari per la professione;
- Conoscere il fabbisogno dei nutrienti in un'alimentazione equilibrata
- Saper leggere ed elaborare grafici e tabelle

OBIETTIVI SPECIFICI

- Conoscere i rischi legati alla contaminazione degli alimenti a saper manipolare in modo igienicamente sicuro gli stessi.
- Conoscere i concetti base di chimica generale ed organica
- Conoscere le caratteristiche chimico-fisiche dei principi nutritivi e delle funzioni che svolgono nell'organismo

OBIETTIVI MINIMI

Si fa riferimento a quanto stabilito durante la riunione di Dipartimento.

PREREQUISITI

- Capacità di comprendere un messaggio orale, scritto e grafico
- Saper utilizzare un linguaggio corretto

METODOLOGIA

La metodologia utilizzata per la presentazione dei contenuti sarà:

- Lezione frontale in cui gli argomenti saranno esposti cercando, per quanto possibile il coinvolgimento degli alunni
- Lavori individuali e di gruppo

Quando gli argomenti lo consentiranno, si faranno collegamenti fra lo studio della disciplina e le altre materie quali: scienze della terra, educazione fisica e le materie professionalizzanti, al fine di stimolare gli allievi. Inoltre si cercherà sempre di fare un costante riferimento a esempi concreti della nostra nutrizione per mantenere vivi la partecipazione e l'interesse degli studenti.

STRUMENTI

- Libro di testo: A.Machado - "Principi di Alimentazione" – Ed. Poseidonia
- Appunti
- Fotocopie di materiale integrativo

VERIFICHE E VALUTAZIONE

La verifica consentirà di misurare i livelli interni di conoscenze, competenze e capacità.

L'accertamento degli apprendimenti verrà effettuato con verifiche orali e scritte e gli alunni saranno valutati il più frequentemente possibile attraverso domande flash, discussioni guidate e domande scritte di esercitazione alla fine di ogni unità didattica.

Per quanto concerne le prove di verifica scritte saranno formulati dei test strutturati comprendenti domande a risposta multipla, a risposta aperta, a risposta V/F, a completamento.

La valutazione terrà conto dei livelli di partenza, dell'impegno, della partecipazione e dell'interesse dell'alunno con riferimento ad una griglia di valutazione espressa in decimi (1/10).

Griglia di valutazione

La griglia di valutazione predisposta per l'attribuzione dei valori numerici è la seguente:

Dieci (10)	Conoscenza completa, coordinata, ampliata; Comprendere testi e concetti diversi; espone in modo chiaro usando un linguaggio specifico; usa in modo regolare, ordinato e organizzato il materiale didattico
Otto-nove (8-9)	Conoscenza completa e approfondita; comprende testi e concetti complessi; sa esporre autonomamente e in modo scorrevole; usa in modo regolare e corretto il materiale didattico.
Sei-sette (6-7)	Conoscenza completa ma non approfondita; comprende concetti semplici; sa esporre se guidato; usa in modo regolare ma poco organizzato il materiale didattico;
quattro-cinque (4-5)	Conoscenza frammentaria e superficiale; comprensione scarsa; espone in modo stentato; usa in modo saltuario e disordinato il materiale didattico;
uno-tre (1-3)	Nessuna conoscenza e comprensione; non sa esporre; non fa uso del materiale didattico.

Interdisciplinarietà

Il modulo relativo all'Igiene degli alimenti verrà trattato in codocenza con gli insegnanti di Sala e Cucina, come stabilito nella riunione di Dipartimento.

UNITA' DIDATTICA IN CODOCENZA:

1.3 Prevenzione igienico-sanitaria nei servizi ristorativi

1.3.1 Igiene dei locali di lavoro

1.3.2 Igiene del personale.

1.3.3 Igiene delle materie prime alimentari

1.3.4 Sistema di controllo HACCP.

CONTENUTI

MODULO 1: Nozioni fondamentali di igiene

Obiettivo Generale: conoscere e capire l'importanza dell'igiene personale, delle attrezzature e degli alimenti negli impianti ristorativi.

Obiettivi Specifici:

- Conoscere la struttura cellulare e la riproduzione di alcuni microrganismi;
- Conoscere le modalità di trasmissione dei m.o. e il conseguente sviluppo della malattia;
- Conoscere i sintomi delle infezioni da Salmonella, Stafilococco, Botulino e saper riconoscere quali sono gli alimenti a rischio;
- Conoscere altri tipi di malattia trasmesse dagli alimenti

Obiettivo Minimo

Conoscere i rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti

Unità Didattica 1: I microrganismi

- Batteri: la loro tipo di cellula e riproduzione;
- Funghi: suddivisione in lieviti e muffe;
- Virus: la struttura e la riproduzione;

Unità Didattica 2: Tossinfezioni Alimentari

- Principali cause di contaminazione del cibo
- Modalità di trasmissione delle tossinfezioni
- Tossinfezione da Salmonella;
- Intossicazione da Stafilococco
- Intossicazione da Botulino
- Accenni alle tossinfezioni da Clostridium perfringens e Listeria monocytogenes
- Infezioni trasmesse da alcuni tipi di batteri e virus: colera e epatite A
- Infestazione da Tenia

MODULO 2: I Principi Nutritivi

Obiettivo Generale: Funzione dell'alimentazione nell'organismo umano

Obiettivi Specifici:

- Conoscere alcuni concetti fondamentali di chimica generale ed organica;
- Conoscere le caratteristiche chimiche e fisiche dei principi nutritivi;
- Conoscere alcuni processi di trasformazione dei principi nutritivi;
- Conoscere le funzioni che svolgono i principi nutritivi nel nostro organismo;
- Saper suddividere gli alimenti in base al loro contenuto in principi nutritivi

Obiettivo Minimo

Conoscere le funzioni principali svolte dai singoli principi nutritivi

Unità didattica 1: Concetti fondamentali di chimica

- Struttura della materia e stati di aggregazione;
- Cambiamenti di stato della materia;
- Le trasformazioni chimico-fisiche della materia;
- Gli atomi e la tavola periodica degli elementi;
- Le molecole
- I legami chimici ionico, covalente e idrogeno.
- L'atomo di carbonio,
- Il concetto di gruppo funzionale;
- Le molecole organiche degli alimenti

Unità didattica 2: Glucidi

- Aspetti chimici e loro struttura;
- Classificazione in mono- di- e polisaccaridi;
- Funzione dei glucidi
- La fibra alimentare;
- Il fabbisogno di glucidi

Unità Didattica 3. Proteine

- Aspetti chimici e loro struttura;
- Classificazione delle proteine;
- Funzione delle proteine;
- Fabbisogno proteico.

Unità Didattica 4 : Lipidi

- Aspetti chimici e loro struttura
- Caratteristiche chimico fisiche dei lipidi alimentari;
- L'irrancidimento;
- Il colesterolo;
- La funzione dei lipidi
- Il fabbisogno lipidico

Unità Didattica 5: Vitamine

- Classificazione delle vitamine
- Vitamine liposolubili: A,D,E,K
- Vitamine idrosolubili: C, gruppo B, PP e H

Unità Didattica 6: Sali minerali

- Classificazione dei Sali minerali
- Fabbisogno dei seguenti Sali minerali: Ca, Na, K, I, F, Fe.