

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

## Programmazione Modulare di PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE

A.S. 2009/2010

Classe: IA alb

Prof.ssa Cetty Brafa Musicoro

### 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 svolta il 18/09/2008

### 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 "Principi di Alimentazione" di Donegani-Menaggia- Ed. Franco Lucidano
- 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

Pur considerando fondamentale l'apprendimento di tutte le materie del corso di studio, in accordo con i docenti di scienze della terra si stabilisce che il modulo riguardante la chimica generale ed organica verrà sviluppato in codocenza.

## 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 Minimio**

Conoscere i rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti

**Unità Didattica 1: I microrganismi**

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

**Unità Didattica 2: Tossinfezioni Alimentari**

- Principali cause di contaminazione del cibo;
- Modalità di trasmissione dei m.o.;
- Tossinfezione da Salmonella;
- Intossicazione da Stafilococco;
- Intossicazione da Botulino;
- Tossinfezione da Clostridium Perfigens;
- 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

### **Unità didattica 2: Glucidi**

- Aspetti chimici e loro struttura;
- Classificazione in mo, 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.

**Firma**