

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

Programmazione Modulare di "ALIMENTI e ALIMENTAZIONE"

A.S. 2009-2010

Classe: VA TSR (sala)

Prof.ssa Cetty Brafa Musicoro

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

Ampliare ed approfondire le conoscenze acquisite nel precedente corso di studi passando da una interpretazione educativo-alimentare del primo biennio e prevalentemente merceologico del terzo anno di qualifica, ad una analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionale ed igienici legati alla ristorazione.

OBIETTIVI GENERALI

- Saper utilizzare correttamente la terminologia della disciplina
- Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti e le modalità di trasmissione e prevenzione delle tossinfezioni
- Conoscere le principali tecniche di conservazione degli alimenti ed eventuali effetti sul valore nutrizionale degli alimenti
- Saper leggere ed interpretare le tabelle LARN e le tabelle di composizione chimica degli alimenti
- Saper valutare i bisogni energetici e nutritivi al fine di saper costruire una dieta equilibrata

OBIETTIVI SPECIFICI

Al termine del biennio post-qualifica lo studente deve aver acquisito competenze, che lo mettano in grado di:

- saper elaborare una dieta equilibrata per persone sane e per persone in situazioni patologiche
- saper utilizzare gli strumenti (formule e tabelle) per valutare il peso desiderabile di una persona
- conoscere le linee guida per una sana alimentazione nelle varie fasce di età in modo da poter analizzare criticamente le diete proposte dai mass-media, dalla pubblicità
- saper descrivere i principali metodi di conservazione degli alimenti e i loro effetti sul valore nutritivo degli stessi
- capire il ruolo degli additivi alimentari (aspetti tecnici e legislativi, innocuità e nocività)
- conoscere le cause di contaminazione chimica, biologica e radioattiva degli alimenti
- conoscere le principali tossinfezioni alimentari
- saper applicare il sistema di autocontrollo HACCP

OBIETTIVI MINIMI

- Saper determinare il peso teorico di un individuo
- Conoscere le principali tossinfezioni alimentari
- Conoscere le principali tecniche di conservazione degli alimenti e il ruolo degli additivi
- Conoscere i concetti di base e la terminologia della disciplina
- Saper utilizzare in modo autonomo varie fonti di informazione sull'alimentazione

METODOLOGIA

La metodologia utilizzata per la presentazione dei contenuti si esprimerà mediante le seguenti tecniche di intervento:

- lezione frontale (ripasso dei contenuti della lezione precedente e spiegazione dei contenuti nuovi)
- esercitazione con domande di vario tipo (aperte, V/F, a risposta multipla e a completamento) da svolgersi in classe in piccoli gruppi, con l'utilizzo del libro di testo o di altro materiale fornito dall'insegnante.

MATERIALI

Gli strumenti di lavoro che verranno utilizzati sono:

- Libro di testo-“Cibo e Salute”-Rodato-Gola della Clitt
- fotocopie di materiale integrativo
- articoli di riviste
- applicazioni in power point

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche sommative comprenderà:

- verifiche orali e scritte
- prove semistrutturate
- temi
- ricerche personali e di gruppo

Il numero delle verifiche sarà di almeno 4 per quadrimestre(due scritte e due orali)

Per la verifica formativa si utilizzeranno discussioni guidate, domande scritte al fine di ogni unità didattica. La valutazione finale terrà conto, di tutti gli interventi, della partecipazione attiva al lavoro in classe, dell'interesse e dello svolgimento puntuale di tutti i lavori assegnati, nonché della cura con cui sarà tenuto e utilizzato il quaderno degli appunti.

N.B. Nel corso dell'anno scolastico verranno effettuate, in accordo con il Consiglio di Classe e in previsione dell'Esame di Stato, simulazioni della III prova, in ottemperanza alle relative disposizioni ministeriali.

La valutazione viene espressa in voti numerici da 1 a 10, sia per le prove scritte che per le verifiche orali. Gli aspetti tenuti in considerazione per la valutazione sono:

- impegno in classe
- rielaborazione a casa del lavoro svolto in classe
- miglioramenti rispetto al livello di partenza
- capacità di sintesi
- capacità di osservazione
- capacità di esposizione orale e scritta

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.

CONTENUTI –UNITA' DIDATTICHE E SCANSIONE TEMPORALE

MODULO 1: RICHIAMI DEL PROGRAMMA DELLA CLASSE IV

OBIETTIVO GENERALE: saper mettere in relazione i concetti fondamentali relativi ai principi Nutritivi e alle loro funzioni, con i fabbisogni energetici e nutrizionali dell'individuo.

OBIETTIVI GENERALI

- saper descrivere le caratteristiche chimiche, biochimiche e funzionali dei principi nutritivi
- saper calcolare il peso teorico
- saper eseguire un calcolo calorico
- saper valutare i fabbisogni energetici e nutrizionali di un individuo secondo i LARN
- saper valutare le variazioni nutritive e igieniche causate dalla cottura

UNITA' DIDATTICA 1: **I principi Nutritivi**

- Caratteristiche chimico-fisiche
- Utilizzo metabolico
- Fabbisogni di un'alimentazione equilibrata

UNITA' DIDATTICA 2 : **La cottura degli alimenti**

- Principali tecniche di cottura
- Le modificazioni a carico dei principi nutritivi

UNITA' DIDATTICA 3: **Elementi di dietetica**

- Fabbisogni di energia e di nutrienti
- Peso Teorico-LARN
- Dieta equilibrata- Linee guida e Piramide Alimentare

MODULO 2:IGIENE DEGLI ALIMENTI

OBIETTIVO GENERALE: acquisire comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature

OBIETTIVI SPECIFICI

- conoscere le principali cause di contaminazione chimica, biologica e radioattiva degli alimenti
- conoscere le tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione
- saper applicare il sistema di autocontrollo HACCP

UNITA' DIDATTICA 1: **Contaminazione degli alimenti**

- contaminazione chimiche da: metalli, fertilizzanti e pesticidi, fitofarmaci, contenitori
- contaminazione radioattiva
- contaminazione biologiche da: batteri, virus, lieviti e muffe
- contaminazione diretta, indiretta e crociata

UNITA' DIDATTICA 2: **Tossinfezioni e malattie trasmesse da gli alimenti**

- Cenni di epidemiologia: malattia sporadica, endemica, epidemia e pandemia
- Differenza tra infezione, tossinfezione e intossicazione alimentare
- Malattie trasmesse dagli alimenti: Salmonellosi, Intossicazione da Stafilococco, Intossicazione da C. Botulinum, bacillus cereus, Epatite A
- Parassitosi: la teniasi

UNITA' DIDATTICA 3: **Prevenzione igienico-sanitaria e sistema di controllo HACCP**

- comportamenti corretti nell'igiene degli ambienti di lavoro
- comportamenti corretti nell'igiene della persona
- applicazione generale del sistema HACCP

UNITA' DIDATTICA 4: **Qualità degli alimenti e norme ISO 9000**

- qualità chimica, nutrizionale, microbiologica, legale e organolettica degli alimenti
- controllo qualità: norme ed enti

MODULO 3: CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

OBIETTIVO GENERALE: comprendere i principi della tecnica conservativa e gli eventuali effetti sul valore nutritivo degli alimenti

OBIETTIVI SPECIFICI:

- conoscere le principali cause di contaminazione chimica, biologica e radioattiva degli alimenti
- capire il ruolo degli additivi alimentari

UNITA' DIDATTICA 1: **Metodi fisici**

- Uso del freddo: refrigerazione, congelamento lento e rapido e surgelamento
- Uso del calore: pastorizzazione sterilizzazione(classica e UHT)
- Uso della disidratazione: essiccamento, concentrazione e liofilizzazione
- Modificazione dell'atmosfera: atmosfera modificata, controllata e sottovuoto

UNITA' DIDATTICA 2: **Metodi chimici e chimico-fisico**

- Aggiunta di :sale, zucchero, olio, aceto e alcool
- L'affumicamento

UNITA' DIDATTICA 3: **Metodi biologici**

Le fermentazioni: alcolica, lattica e acetica

UNITA' DIDATTICA 4: **Additivi alimentari**

- Additivi e coadiuvanti tecnologici
- Conservanti: antimicrobici e antiossidanti
- Coloranti, aromatizzanti, addensanti, gelificanti, emulsionanti e stabilizzanti

MODULO 4:DIETETICA

OBIETTIVO GENERALE: Saper valutare i bisogni energetici e nutritivi al fine di saper costruire una dieta equilibrata.

OBIETTIVI GENERALI

- saper elaborare una dieta equilibrata per persone sane e per persone in situazioni patologiche
- saper utilizzare gli strumenti (formule e tabelle) per valutare il peso desiderabile di una persona
- conoscere le linee guida per una sana alimentazione nelle varie fasce di età in modo da poter analizzare criticamente le diete proposte dai mass-media, dalla pubblicità

UNITA' DIDATTICA 1: **Alimentazione nelle varie condizioni fisiologiche**

- Dieta del bambino, dell'adolescente, dell'adulto e dell'anziano
- Dieta in gravidanza e nell'allattamento
- Dieta dello sportivo
- Dieta mediterranea, vegetariana e vegetaliana

UNITA' DIDATTICA 2: **Elementi di dietoterapia**

- Morbo celiaco, diabete, obesità, aterosclerosi, ipertensione, anoressia e bulimia
- Allergie e intolleranze alimentari

UNITA' DIDATTICA 3: **Nuovi prodotti della ristorazione e dell'industria alimentare**

- Alimenti dietetici, integratori, Alimenti arricchiti e alleggeriti, Alimenti biologici e di nuova gamma

Torino, li 15/10/2009

La docente

Prof.ssa Cetty BRAFA MUSICORO