ALLEGATO n. 2

Scheda informativo-analitica

*“****Scienza e cultura dell’alimentazione****”*

Classe V sez. G

Docente: prof.ssa Sampiero Erasmina

Anno Scolastico 2023/2024

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE RAGGIUNTE**  **alla fine dell’anno per la disciplina:** | Si evidenzia come gli studenti abbiano acquisito, globalmente, una sufficiente adeguatezza terminologica ed un accettabile senso critico nello sviluppo degli argomenti legati ai settori dell’alimentazione e della nutrizione.  In particolare la maggior parte di essi sa:  -relazionare le principali tossinfezioni alimentari alla scarsa qualità igienica dei cibi o dei servizi ristorativi e ai comportamenti scorretti nella trasformazione degli alimenti;  -definire gli aspetti legati alla sicurezza e alla qualità alimentare nei processi di filiera;  -elencare gli elementi che caratterizzano la qualità di un prodotto alimentare;  -operare nel settore professionale secondo i principi  dell’ecosostenibilità ambientale, promuovendo l’offerta di servizi e prodotti coerenti con il contesto territoriale che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali per la promozione del Made in Italy;  -descrivere le peculiarità dei nuovi prodotti alimentari introdotti dalle recenti normative di settore;  -valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale di una persona;  -indicare le caratteristiche dietologiche secondo le indicazioni LARN, le linee-guida per una sana alimentazione, la piramide alimentare, le diverse necessità fisiologiche e le più diffuse condizioni patologiche associate alle malattie cardiovascolari, alle sindromi metaboliche ed alle malattie dell’apparato digerente;  -riconoscere analogie e differenze tra allergie ed intolleranze alimentari nonché le loro conseguenze sulla salute. |

|  |  |
| --- | --- |
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**  **(anche attraverso UDA o moduli)** | Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito accettabilmente, nel loro complesso, le conoscenze utili a sviluppare un idoneo lessico scientifico ed una pertinente analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione.  I contenuti trattati hanno riguardato:  **Modulo 1: Tossinfezioni alimentari**  -Contaminazioni fisico-chimiche degli alimenti (agrofarmaci, farmaci veterinari, sostanze cedute da contenitori, metalli pesanti, radionuclidi);  -contaminanti biologici e malattie da essi trasmesse (prioni e malattie prioniche, virus e malattie virali, batteri e malattie batteriche, funghi e intossicazioni da muffe).  **Modulo 2: Sostenibilità ambientale e nuove tendenze di filiera agroalimentare**  - Problematiche ambientali e sviluppo ecosostenibile; - tracciabilità e rintracciabilità di filiera; **-** impronta produttiva ed ecosostenibilità alimentare-ambientale; - nuovi prodotti alimentari: alimenti alleggeriti, arricchiti, supplementati; probiotici, prebiotici e simbiotici; alimenti dietetici; integratori alimentari; alimenti biologici; *novel food*; alimenti di nuova gamma; OGM.  **Modulo 3: Sicurezza nel sistema produttivo e qualità alimentare**  -Requisiti generali di igiene nel settore ristorativo;  - sistema di controllo HACCP;  **-**qualità alimentare e aspetti relativi;  -certificazioni e marchi di qualità.  **Modulo 4: Alimentazione equilibrata**  -Fabbisogni energetici e nutrizionali e ripartizione raccomandata di macronutrienti;  - distribuzione ponderata dei pasti;  -LARN e linee- guida per una sana alimentazione;  -piramide alimentare e piramide della dieta mediterranea.  **Modulo 5: Dietetica**  -Principali modelli alimentari e tipologie dietetiche (dieta mediterranea, diete vegetariane, dieta sostenibile);  -alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche (gravidanza, allattamento, menopausa, prima infanzia, seconda infanzia, terza infanzia, età adulta, terza età, attività sportiva).  **Modulo 6: Dietoterapia**  -Alimentazione nelle malattie cardiovascolari (ipertensione, aterosclerosi, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia);  -alimentazione nelle malattie metaboliche (obesità, diabete); -alimentazione nelle reazioni avverse al cibo (allergie e intolleranze);  -alimentazione nei disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia). |
| **ABILITA’:** | Si fa rilevare come gli studenti abbiano, nel complesso, acquisito, seppur in misura diversa in relazione alle singole potenzialità, l’abilità di sviluppare uno stile personale capace di esprimere chiarezza, rigore e originalità nelle realizzazioni concrete tecnico-professionali, nel comportamento e nelle relazioni sociali. Posseggono altresì, globalmente, sufficienti capacità di costruire un chiaro e realistico ideale di sé nella scelta scolastico-professionale e nell’elaborazione di un “io ideale”. |

|  |  |
| --- | --- |
| **METODOLOGIE:** | * Lezione frontale; * Conversazioni guidate; * Lavori di gruppo; * Discussioni critiche /confronti e dibattiti; * Ricerche bibliografiche. |
| **CRITERI DI VALUTAZIONE:** | Elementi che concorrono alla formazione del voto:   * Capacità di assimilazione dei contenuti proposti; * Capacità di esporre con linguaggio appropriato gli argomenti studiati; * Capacità di analizzare, sintetizzare ed elaborare personalmente quanto suddetto; * Raggiungimento degli obiettivi minimi; * Raggiungimento degli obiettivi prefissati in sede di programmazione generale; * Livelli di partenza singolo allievo; * Retroterra culturale e sociale; * Ritmi di apprendimento; * Metodo di studio e lavoro; * Impegno, partecipazione e interesse dimostrati durante l’attività didattica. |

|  |  |
| --- | --- |
| **TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | * Libro di testo (S. Rodato – *Alimentazione oggi* Vol. 5° anno – Ed. CLITT) * Lavagna luminosa (LIM); * Tabelle nutrizionali; * Grafici e diagrammi di flusso; * Fotocopie di materiali integrativi; * Riviste e giornali specialistici di settore. |

Aversa, 13/05/2024

IL DOCENTE

prof.ssa Erasmina Sampiero