

Modulo n. 2 DIETE E STILI ALIMENTARI

CONTENUTI	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
UD 1: Dieta mediterranea UD 2 Diete vegetariane UD 3 Altre diete: nordica, eubiotica, macrobiotica UD 4 Dieta dello sportivo UD 5 Dieta dei 5 colori	Diete equilibrate e squilibrate nelle varie condizioni fisiologiche.	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.	Utilizzare l'alimentazione e come strumento per il benessere della persona.	16	<u>Verifiche:</u> scritte con domande aperte temi e interrogazioni alla lavagna Simulazioni seconda prova di esame <u>Recupero:</u> in itinere sportelli e/o corso	<u>Metodi:</u> lezione frontale Lavori di gruppo Discussione guidata Strumenti: Libro di testo: Scienza degli Alimenti vol.1 B. Machado Poseidonia Scuola Materiale informativo vario

MODULO n. 3 NUOVE TENDENZE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

CONTENUTI	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE Asse culturale scientifico-tecnologico (D.M. 27-01-2010 n.9)	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
UD 1 Alimenti arricchiti ed alleggeriti UD 2 Dietetici ed alimenti per l'infanzia UD 3 Integratori UD 4 Alimenti funzionali e nutraceutici UD 5 OGM.	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.	5	<u>Verifiche:</u> scritte con domande aperte temi e interrogazioni alla lavagna Simulazioni seconda prova di esame <u>Recupero:</u> in itinere sportelli e/o corso	<u>Metodi:</u> lezione frontale Lavori di gruppo Discussione guidata Strumenti: Libro di testo: Scienza degli Alimenti vol.1 C. Machado Poseidonia Scuola Materiale informativo vario

Modulo n. 4 LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

CONTENUTI	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
UD 1 Neonato ed alimentazione complementare: allattamento al seno, differenze fra latte materno e vaccino, divezzamento UD 2 Bambino ed adolescente UD 3 Gravidanza ed allattamento UD 4 Adulto ed anziano	Diete razionali ed equilibrate nelle varie condizioni fisiologiche.	Predisporre menu coerenti con le esigenze personali e di comunità, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche.	20	Verifiche: scritte con domande aperte temi e interrogazioni alla lavagna Simulazioni seconda prova di esame Recupero: in itinere sportelli e/o corso	<u>Metodi:</u> lezione frontale Lavori di gruppo Discussione guidata Strumenti: Libro di testo: Scienza degli Alimenti vol.1 D. Machado Poseidonia Scuola Materiale informativo vario

MODULO n. 5 DIETA NELL PRINCIPALI PATOLOGIE

CONTENUTI	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
<p>UD1 Malattie cardiovascolari: ipertensione arteriosa, dislipidemie.</p> <p>UD 2 Malattie del metabolismo: sindrome metabolica, osteoporosi, gotta, diabete mellito, obesità.</p> <p>UD 3 Allergie alimentari; intolleranze al lattosio ed al glutine</p> <p>UD 4 Tumori: stile di vita e rischio tumorale, cancerogeni.</p>	<p>Diete razionali ed equilibrate nelle principali patologie.</p>	<p>Predisporre menu coerenti con le esigenze personali e di comunità, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p> <p>Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della persona.</p>	<p>20</p>	<p>Verifiche: scritte con domande aperte temi e interrogazioni alla lavagna</p> <p>Simulazioni seconda prova di esame</p> <p>Recupero: in itinere sportelli e/o corso</p>	<p><u>Metodi:</u></p> <p>lezione frontale</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Discussione guidata</p> <p>Strumenti:</p> <p>Libro di testo: Scienza degli Alimenti vol.1</p> <p>E. Machado</p> <p>Poseidonia</p> <p>Scuola</p> <p>Materiale informativo vario</p>

MODULO 6: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

CONTENUTI	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
<p>UD 1 Contaminazioni chimiche e fisiche UD 2 Contaminazioni biologiche: prioni, virus, batteri, funghi, parassiti. UD 3 Igiene degli alimenti: "Pacchetto Igiene" ed HACCP; controllo ufficiale degli alimenti.</p> <p>UD 4 Qualità totale degli alimenti; marchi di qualità</p> <p>UD 5 Filiera agroalimentare: tracciabilità e rintracciabilità</p> <p>UD 6 Additivi e coadiuvanti tecnologici</p>	<p>Classificazione e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. Certificazioni di qualità e HACCP</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Conoscere il piano di autocontrollo HACCP.</p>	18	<p>Verifiche: scritte con domande aperte temi e interrogazioni alla lavagna</p> <p>Simulazioni seconda prova di esame</p> <p>Recupero: in itinere sportelli e/o corso</p>	<p><u>Metodi:</u> lezione frontale Lavori di gruppo Discussione guidata</p> <p><u>Strumenti:</u> Libro di testo: Scienza degli Alimenti vol.1 F. Machado Poseidonia Scuola Materiale informativo vario</p>

MODULO 7: PROMOZIONE del MADE in ITALY

CONTENUTI	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
<p>UD 1 Tradizioni enogastronomiche del territorio</p> <p>UD 2 Sostenibilità ambientale</p> <p>UD 3 Tutela del Made in Italy: difesa dalle frodi</p>	<p>Conoscere le caratteristiche enogastronomiche del territorio e le frodi alimentari</p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni del territorio, anche nel rispetto dell'ambiente.</p> <p>Saper individuare le frodi alimentari</p>	<p>Saper individuare e promuovere le risorse enogastronomiche del territorio.</p> <p>Agire nel rispetto della salvaguardia dell'ambiente</p>	<p>15</p>	<p>Verifiche: scritte con domande aperte temi e interrogazioni alla lavagna</p> <p>Simulazioni seconda prova di esame</p> <p>Recupero: in itinere sportelli e/o corso</p>	<p><u>Metodi:</u> lezione frontale Lavori di gruppo Discussione guidata</p> <p><u>Strumenti:</u> Libro di testo: Scienza degli Alimenti vol.1 G. Machado Poseidonia Scuola Materiale informativo vario</p>