



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod.meccanogr.: **LIIS004009**



ISO 9001=ISO 14001
OHSAS 18001



<http://www.einaudiceccherelli.it>



**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2020/2021**

Materia:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe:	5C ART (accoglienza turistica)
Insegnante:	CHIARA BOTTARO
Libro di testo:	Scienza e cultura dell'alimentazione Accoglienza turistica A.Machado Poseidonia Scuola

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	UD 1 Varietà, equilibrio e moderazione UD 2 Linee guida per una sana alimentazione UD 3 Doppia piramide alimentare-ambientale
2. DIETE PARTICOLARI	UD 1 Dieta mediterranea e dieta nordica UD 2 Diete vegetariane: latte-ovo-vegetariana, latte-vegetariana, ovo-vegetariana, vegana, crudista e fruttariana UD 3 Dieta dei 5 colori UD 4 Dieta dello sportivo UD 5 Dieta macrobiotica e dieta eubiotica UD 6 Western diet
3. SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	UD 1 Agenda 2030 UD 2 Overshoot day UD 3 I tre paradossi su cibo e nutrizione UD 4 Perdite e sprechi alimentari UD 5 Diete sostenibili UD 6 Doppia piramide alimentare-ambientale
4. TURISMO ENOGASTRONOMICO	UD 1 Promozione del made in Italy UD 2 Itinerari enogastronomici di alcune regioni italiane UD 3 itinerari enogastronomici di alcuni Stati europei ed extraeuropei UD 4 Gastronauta e foodtrotter



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod.meccanogr.: **LIIS004009**



ISO 9001=ISO 14001
OHSAS 18001



<http://www.einaudiceccherelli.it>



5.	QUALITA' AGRO ALIMENTARE	UD 1 La filiera; tracciabilità e rintracciabilità UD 2 La qualità totale ed i marchi di qualità UD 3 Etichette alimentari e nutrizionali
6.	DIETOTERAPIA	UD 1 Malattie cardiovascolari: prevenzione del rischio cardiovascolare; ipertensione arteriosa, dislipidemie, aterosclerosi UD 2 Malattie del metabolismo: sindrome metabolica, diabete mellito, obesità UD 3 Allergie alimentari; intolleranza al lattosio e celiachia UD 4 Alimentazione e tumori: stile di vita e rischio tumorale, sostanze cancerogene ed anticancerogene negli alimenti