



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

I.S. - Istituto Superiore "STRIANO – TERZIGNO”

Programma svolto classe 3 H

SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE
INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

ANNO SCOLASTICO 2017-2018

MODULO 1: INTRODUZIONE ALLA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- Principi nutritivi
- Alimentazione e nutrizione
- Metabolismo e funzione dei nutrienti

MODULO 3: ALIMENTAZIONE E RISTORAZIONE

- Definizione e classificazione degli alimenti secondo l'INRAN
- IMC e Fabbisogno energetico totale giornaliero
- Ripartizione calorica e criteri per costruire una dieta equilibrata secondo i LARN
- Linee guida per una sana alimentazione
- Modelli alimentari e tipologie dietetiche
- Alimenti e loro certificazione

MODULO 2: STORIA E GEOGRAFIA DEL TURISMO

- Turismo: definizione, storia e tipologie
- Italia: aspetti geoclimatici del territorio, popolazione, principali forme di turismo
- Siti UNESCO in Campania

MODULO 4: CEREALI E DERIVATI

- Cereali: definizione, classificazione e valore nutritivo
- Frumento: tipi di sfarinati, panificazione e pastificazione, qualità e cottura della pasta, valore nutritivo
- Riso: tipologie, classificazione e valore nutritivo

- Accenni a mais e cereali di interesse minore (orzo, grano saraceno, avena e quinoa)

MODULO 5: ORTAGGI E FRUTTA

- Ortaggi: valore nutritivo, esempi di ortaggi a marchio DOP
- Frutta: valore nutritivo, esempi di frutta a marchio DOP

MODULO 6: LEGUMI

- Struttura botanica e valore nutritivo
- Ceci, fagioli, fagiolini, fave, lenticchie, piselli, soia, arachidi, lupini

MODULO 7: LATTE E DERIVATI

- Latte: composizione e valore nutritivo, sistemi di risanamento, tipi di latte commerciali e tipi di latte modificato
- Yogurt: valore nutritivo e sistema di produzione
- Formaggi: valore nutritivo, sistema di produzione e classificazione merceologica

MODULO 8: CARNI, PESCI E UOVA

- Carne: colore, sapore e aroma, valore nutritivo, macellazione, caratteristiche merceologiche, conservazione
- Pesci: valore nutritivo, freschezza, conservazione
- Uova: composizione, valore nutritivo, categorie



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

I.S. - Istituto Superiore "STRIANO – TERZIGNO"

Programma svolto classe 4 H

SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE
INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

ANNO SCOLASTICO 2017-2018

ENOGASTRONOMIA REGIONALE ITALIANA

- Enogastronomia e territorio
- Risorse turistiche ed enogastronomiche delle regioni italiane: Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia, Trentino-Alto Adige, Veneto, Emilia-Romagna, Toscana, Molise, Lazio, Campania, Calabria, Sicilia, Sardegna
- Specialità enogastronomiche regionali
- Esempi di itinerari enogastronomici per il turista

QUALITA' ALIMENTARE E VALUTAZIONE SENSORIALE DEL CIBO

- Qualità alimentare e qualità totale
- Controllo di qualità
- Etichette alimentari
- Certificazioni di tipicità
- Valutazione sensoriale del cibo e analisi sensoriale

BEVANDE ALCOLICHE

- Vino: uva, produzione, tipi di vinificazione, etichettatura dei vini, abbinamento cibo-vino, vino e salute
- Accenni su birra, distillati e liquori

BEVANDE NON ALCOLICHE

- Acqua
- Caffè

LIBRO DI TESTO

ALIMENTI, TURISMO E AMBIENTE + QUADERNO OPERATIVO II BIENNIO MULTIM (LDM) / SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE PER ACCOGLIENZA TURISTICA (Silvano Rodato) ed. CLITT



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

I.S. - Istituto Superiore "STRIANO – TERZIGNO”

Programma svolto classe 5H

**SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE
INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA
ANNO SCOLASTICO 2017-2018**

TURISMO, TERRITORIO E ALIMENTAZIONE

- Nuove tendenze del turismo: turismo interno, nazionale e internazionale
- Turismo sostenibile
- Turismo e territorio oggi: filiera agroalimentare, filiera corta e alimenti tipici, prodotti enogastronomici della tradizione italiana
- Carta di Milano

TURISMO E RISORSE GASTRONOMICHE DEGLI STATI EUROPEI

- Europa e Unione Europea
- Risorse turistiche, gastronomiche e linee guida dietetiche della Spagna
- Risorse turistiche, gastronomiche e linee guida dietetiche del Regno Unito

TURISMO E RISORSE GASTRONOMICHE DEI PRINCIPALI STATI EXTRA-EUROPEI

- Turismo internazionale
- Risorse turistiche, gastronomiche e linee guida dietetiche del Giappone
- Risorse turistiche, gastronomiche e linee guida dietetiche degli Stati Uniti d'America

SALUTE E BENESSERE NEI LUOGHI DI LAVORO

- Salute e sicurezza sul lavoro: Testo Unico sulla salute e sicurezza; valutazione dei rischi; prevenzione, protezione e segnaletica sicurezza; gestione dell'emergenza e procedure di evacuazione
- Sicurezza per l'addetto al lavoro d'ufficio e al front office
- Stress da lavoro-correlato
- Igiene del personale e degli ambienti di lavoro
- Sistema HACCP nel settore ristorativo

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

- Bioenergetica: fabbisogno energetico, metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta, termoregolazione, accrescimento, livelli di attività fisica e bilancio energetico

- Valutazione dello stato nutrizionale: indice di massa corporea
- LARN e dieta equilibrata
- Linee guida per una sana alimentazione italiana

ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE

- Alimentazione in gravidanza, della nutrice, nell'adolescenza, nell'età adulta e nella terza età
- Fast food e Slow food
- Dieta mediterranea e Piramide alimentare

DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

- Obesità
- Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia

LIBRO DI TESTO

ALIMENTI, TURISMO E AMBIENTE / SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
PER I SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA - QUINTO ANNO (Silvano Rodato) ed. CLITT

Striano,

Docente

Alunni