



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE** - Enogastronomia

Titolo: **Storia dell'alimentazione occidentale.**

Codice: **F1-T-Pro-Eno**

Ore previste: **4**

Conoscenze: evoluzione delle abitudini alimentari.

Abilità: porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.

Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: **La digestione.**

Codice: **F2-T-Pro-Eno**

Ore previste: **10**

Conoscenze: - aspetti fondamentali della morfologia e della fisiologia dell'apparato digerente;
- digestione, assorbimento, assimilazione.

Abilità: saper descrivere le tappe fondamentali dei processi digestivi.

Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: **Elementi di chimica.**

Codice: **G1-T-Pro-Eno**

Ore previste: **6**

Conoscenze: linguaggio essenziale della chimica.

Abilità: saper interpretare semplici formule e reazioni chimiche.

Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: **I glucidi.**

Codice: **G2-T-Pro-Eno**

Ore previste: **8**

Conoscenze: caratteristiche chimiche, classificazione, funzioni nutrizionali e fabbisogno dei glucidi.

Abilità: - saper descrivere le tappe fondamentali del destino metabolico dei glucidi;
- comprendere l'importanza nutrizionale;
- saper interpretare il fabbisogno in una dieta equilibrata.

Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;
- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.



Titolo: I protidi.

Codice: G3-T-Pro-Eno

Ore previste: **8**

Conoscenze: caratteristiche chimiche, classificazione, funzioni nutrizionali e fabbisogno dei protidi.

Abilità: - saper descrivere le tappe fondamentali del destino metabolico dei protidi;

- comprendere l'importanza nutrizionale;

- saper interpretare il fabbisogno in una dieta equilibrata.

Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;

- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: I lipidi.

Codice: G4-T-Pro-Eno

Ore previste: **8**

Conoscenze: caratteristiche chimiche, classificazione, funzioni nutrizionali e fabbisogno dei lipidi.

Abilità: - conoscere le caratteristiche chimico- fisiche;

- comprendere l'importanza nutrizionale;

- saper interpretare il fabbisogno in una dieta equilibrata.

Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;

- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: Le vitamine.

Codice: G5-T-Pro-Eno

Ore previste: **5**

Conoscenze: caratteristiche generali e funzioni delle vitamine liposolubili e idrosolubili.

Abilità: - conoscere le caratteristiche generali;

- comprendere l'importanza nutrizionale;

- conoscere le funzioni e i principali disturbi correlati ad assunzioni inadeguate.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;

- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: Acqua e sali minerali.

Codice: G6-T-Pro-Eno

Ore previste: **5**

Conoscenze: - l'acqua e la nutrizione;

- caratteristiche generali dei sali minerali;

- principali macroelementi e microelementi.

Abilità: - conoscere le funzioni vitali che l'acqua svolge nell'organismo umano;

- conoscere le caratteristiche generali dei sali minerali;

- conoscere le funzioni e i principali disturbi correlati ad assunzioni inadeguate.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;

- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.



Titolo: Bisogni di energia e nutrienti.

Codice: H1-T-Pro-Eno

Ore previste: 6

Conoscenze: - l'energia chimica e i processi metabolici;

- energia degli alimenti;
- fabbisogno energetico totale;
- i LARN e le linee guida per una sana alimentazione.

Abilità: - comprendere il significato dei termini metabolismo, catabolismo, anabolismo;

- calcolare i bisogni energetici dell'organismo;
- saper leggere e interpretare le tabelle LARN;
- conoscere le linee guida per una sana alimentazione.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;

- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: Valutazione dello stato di nutrizione.

Codice: H2-T-Pro-Eno

Ore previste: 3

Conoscenze: conoscenza dei metodi atti alla valutazione dello stato di nutrizione.

Abilità: porre in relazione lo stato di nutrizione e lo stato di salute.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;

- approfondimenti di temi specifici.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Titolo: Sicurezza alimentare.

Codice: I1-T-Pro-Eno

Ore previste: 4

Conoscenze: - fattori di rischio professionale ed ambientale:

- normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.

Abilità: - riconoscere la differenza tra food security e food safety;

- saper applicare correttamente la normativa di settore in materia di sicurezza alimentare.

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;

- approfondimenti di temi specifici.

Titolo: Qualità alimentare.

Codice: I2-T-Pro-Eno

Ore previste: 3

Conoscenze: marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti di eccellenza.

Abilità: identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera.

Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;

- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

- approfondimenti di temi specifici.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Data ultima revisione: 28/09/2021