



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “E. Ruffini – D. Aicardi”

Convitto annesso

C.F.: 90051650084 – P.IVA: 00169380086

www.ruffiniaicardi.it

IMIS00400L@istruzione.it / [pec: IMIS00400L@pec.istruzione.it](mailto:IMIS00400L@pec.istruzione.it)

**Sede e Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Istituto Tecnico Turismo e Istituto Professionale Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale**

Via Lungomare 141 – 18018 TAGGIA (IM) - tel. 0184461082 / fax 0184461083

**Istituto Professionale Agricoltura, Sviluppo Rurale, Valorizzazione
dei Prodotti del Territorio e Gestione delle Risorse Forestali e Montane**

Strada Maccagnan 37 – 18038 SANREMO (IM) – tel. 0184502326 / fax 0184507285

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “E. RUFFINI - D. AICARDI”

PROGRAMMAZIONE DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI

NUOVO ORDINAMENTO

PRIMO ANNO

U.d.A. n.1 (18h) Conoscere gli alimenti

- cosa sono gli alimenti, classificazione in base all'origine, funzione prevalente, lavorazione, ecc.
- caratteristiche organolettiche
- cenni sul potere nutritivo
- i 5 gruppi alimentari
- linee guida per una sana e corretta alimentazione: i 10 consigli per la salute

U.d.A. n. 2 (18h) La filiera agroalimentare e la tracciabilità

- le filiere di produzione: cosa sono, l'agricoltura convenzionale, integrata e bio, allevamento, pesca e acquacoltura
- la tracciabilità e rintracciabilità
- le etichette e le confezioni/imballaggi

U.d.A. n. 3 (30h) Igiene

- pericoli biologici, chimici e fisici in ambito alimentare
- igiene nella ristorazione (della persona, delle attrezzature e dei locali)

SECONDO ANNO

U.d.A. n. 1 (26h) I nutrienti

- cenni di chimica
- glucidi

- lipidi
- protidi
- vitamine
- sali e acqua
- molecole protettive

U.d.A. n. 2 (18h) **Dall'alimentazione alla nutrizione**

- digestione
- metabolismo

U.d.A. n. 3 (20h) **Alimentazione equilibrata**

- le diete nelle diverse età
- malattie correlate all'alimentazione

PROGRAMMAZIONE DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

TERZO ANNO

(in vigore dal prossimo anno scolastico 2020-2021)

U.d.A. n.1: **La trasformazione del cibo**

- cenni sulle frodi
- conservazione e cottura

U.d.A. n. 2: **Merceologia degli alimenti**

per enogastronomia

- alimenti vegetali: cereali, legumi, frutta e verdura, oli
- alimenti animali: carne e salumi, ittici, latte e yogurt, formaggi, uova, grassi

per sala

- bevande: analcoliche, nervine, alcoliche fermentate, superalcoliche
- alimenti animali: latte e yogurt, formaggi, carne e salumi, ittici, uova,
- alcol e salute e normative

per pasticceria

- ingredienti di base: sostanze dolcificanti, cereali e farine, uova, latte e yogurt, panna e burro, grassi e oli, cacao e cioccolato
- ingredienti accessori: frutta e derivati, spezie e aromi, legumi, formaggi, additivi

INCONTRI CON ESPERTI PREVISTI IN SEDE PER LE TERZE ENO:

- basilico genovese DOP
- gli oli DOP Riviera Ligure
- fiori eduli

QUARTO ANNO

(in vigore dal prossimo anno scolastico 2020-2021)

U.d.A. n. 1: **I nutrienti**

- cenni di chimica
- glucidi
- lipidi
- protidi
- vitamine
- sali e acqua
- molecole extranutrizionali protettive

U.d.A. n. 2: **Nutrizione**

- digestione
- bioenergetica
- valutazione dello stato nutrizionale
- alimentazione e salute: genetica e stile di vita

INCONTRI CON ESPERTI PREVISTI IN SEDE PER LE QUARTE ENO:

- normativa sull'agriturismo

QUINTO ANNO

U.d.A. n.1: **Tutela e sicurezza del cliente**

- La tossicità e le malattie trasmesse con gli alimenti, contaminazioni chimico-fisiche, contaminazioni biologiche
- reazioni avverse al cibo tossiche e non tossiche (allergie e intolleranze alimentari)
- applicazione regolamento 1169/2011 e procedure da attuare nei locali di somministrazione e preparazione
- controlli, tracciabilità e rintracciabilità, qualità, certificazioni di qualità, frodi
- Sistema HACCP e gestione del rischio

U.d.A. n. 2: **Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari**

- Alimenti Arricchiti, alleggeriti o light *, destinati a un'alimentazione particolare: Food for Specific Group (FSG), senza glutine, per intolleranti al lattosio, sali iposodici e asodici, Integratori alimentari, Alimenti funzionali e sostanze nutraceutiche, Novel foods, Alimenti OGM
- additivi alimentari e aromi

U.d.A. n. 3: **Esigenze della clientela**

- alimentazione equilibrata: LARN, diete nelle diverse età e condizioni fisiologiche, stili alimentari
- dietoterapia: Campi di azione delle dietoterapie e principali categorie, diete nelle malattie cardiovascolari, nelle malattie metaboliche, nelle malattie dell'apparato digerente, Alimentazione e tumori, disturbi del comportamento alimentare.

ATTIVITÀ IN COMPRESENZA CON ITP PER LE CLASSI ENO:

- analisi nutrizionale ed igienica di menu e piatti
- redigere piano HACCP
- attività su marchi di qualità

ATTIVITÀ IN COMPRESENZA CON ITP PER LE CLASSI SALA E VENDITA:

- promozione del territorio
- attività su marchi di qualità
- gestione del rischio nell'HACCP

INCONTRI PREVISTI IN SEDE PER LE QUINTE ENO E SALA E VENDITA:

- corso sulla celiachia e la cucina per celiaci
- incontri con esperti sulle esigenze di carattere religioso della clientela in ambito ristorativo (cucina Halal, Kosher, ecc.).

OBIETTIVI MINIMI

Vengono fissati gli obiettivi minimi essenziali per l'ammissione all'anno successivo o all'esame di Stato tenendo conto di una progressiva gradualità verso l'autonomia. Si fa presente che per quanto riguarda gli allievi DSA le normative in vigore non fissano alcun obiettivo minimo bensì strategie per limitare il disagio dovuto al disturbo, pertanto la programmazione sarà quella curricolare.

OBIETTIVI MINIMI CLASSI PRIME E SECONDE

Conoscenza schematica degli argomenti con l'aiuto di mappe concettuali o mentali.

Ogni intervento formativo dovrà educare all'**autonomia nella creazione di mappe e all'acquisizione di un metodo di studio efficace**, al lavoro cooperativo e al senso di responsabilità.

OBIETTIVI MINIMI CLASSI TERZE

Conoscenza completa, ma non approfondita degli argomenti, in relazione al raggiungimento di una sufficiente autonomia nello studio. Con particolare attenzione alla conoscenza delle categorie commerciali, delle norme di conservazione e vendita, principali frodi e dei prodotti di qualità certificata.

OBIETTIVI MINIMI CLASSI QUARTE E QUINTE

Conoscenza completa, ma non approfondita degli argomenti, con modeste capacità di rielaborazione, in relazione al raggiungimento della necessaria autonomia da acquisire per l'esame di stato.

ARMA DI TAGGIA 30/10/2019

I docenti

Folco Ornella, Gatti Elvira, Ghiglione Morena e Sinopoli Vincenzo Antonio