ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA – SASSARI
Via Cedrino, 1 - 07100 SASSARI Tel. 079/2590077 Fax 079/2590143

Programma classe 5^ **Anno scolastico 2026/27**

Indirizzo: Enogastronomia - Articolazione: SALA BAR E VENDITA
Materia: **Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

Testo adottato	autore:	A. Machado
	titolo:	Scienza e Cultura dell'Alimentazione 5° anno
	editore:	POSEIDONIA SCUOLA
	ISBN:	9788848265331

UDA		**Argomenti**
1	SICUREZZA E QUALITA ALIMENTARE (Argomento parzialmente introdotto in 4^)	• La filiera agroalimentare • Il sistema HACCP • La contaminazione biologica degli alimenti • La contaminazione fisico-chimica degli alimenti • La qualità totale degli alimenti • La qualità degli alimenti nell'UE e in Italia • Igiene dei prodotti alimentari. • I Manuali di buone pratiche igieniche.
2	TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI (argomento parzialmente introdotto in 4^)	• Conservazione degli alimenti • Cottura degli alimenti • Nuovi prodotti alimentari
3	ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE	• L' alimentazione nelle diverse fasi della vita • Diete e stili alimentari • Prescrizioni alimentari e religiose • L'alimentazione nella ristorazione collettiva
4	ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE	• Malattie cardiovascolari. • Nuove linee guida su Alcol e salute. • Malattie metaboliche • Malattie dell'apparato digerente • Allergie e intolleranze alimentari • Alimentazione e tumori • Disturbi alimentari

UDA	**Obiettivi minimi**
1	Saper definire la filiera agroalimentare e le sue tipologie. Avere consapevolezza del legame esistente tra filiera e territorio e dell'impatto della filiera sull'ambiente. Conoscere gli aspetti normativi che disciplinano la Sicurezza nella filiera. Conoscere gli aspetti che concorrono alla qualità totale degli alimenti.

	Conoscere le certificazioni dei prodotti agroalimentari di qualità riconosciute nell'UE e in Italia. Conoscere le norme igieniche atte a garantire la sicurezza alimentare e le relative norme di legge (cenni). Saper definire e descrivere il sistema HACCP Conoscere le cause di contaminazione alimentare Descrivere le caratteristiche principali degli agenti biologici (prioni, virus, batteri, funghi microscopici, parassiti intestinali) e le modalità di contaminazione alimentare. Conoscere i fattori di crescita microbica ed avere consapevolezza di come possano influire sull'alterazione dei cibi. Saper definire e classificare le tossinfezioni alimentari. Saper fare degli esempi di tossinfezioni descrivendo cause e sintomi. Descrivere le principali cause di contaminazione fisico-chimica (contaminazione particellare e radionuclidi; micotossine, agrofarmaci, zoofarmaci, sostanze cedute dai MOCA, metalli pesanti, ecc)
2	Conoscere le cause di alterazione degli alimenti Saper classificare e descrivere le principali tecniche di conservazione. Descrivere le modalità di cottura e le principali modifiche dei nutrienti. Saper indicare per ogni alimento le modalità di conservazione e di cottura più idonee. Saper scegliere le modalità anche in relazione ad esigenze dietetiche specifiche Conoscere la definizione di nuovi alimenti o novel food. Saper distinguere tra alimenti convenzionali e alimenti innovativi. Saper classificare e descrivere le caratteristiche degli alimenti innovativi (es. alimenti salutistici, alimenti funzionali, OGM, ecc)
3	Conoscere i requisiti generali per una sana e corretta alimentazione. Conoscere le esigenze nutrizionali caratteristiche delle varie età della vita in condizioni fisiologiche (età evolutiva, età adulta, terza età; gravidanza e allattamento). Essere consapevoli della relazione tra dieta e benessere. Conoscere vari stili alimentari ed in particolare: dieta mediterranea, dieta sostenibile, dieta vegetariana, dieta nello sport. Conoscere le regole alimentari nelle principali religioni (Ebraismo, Cristianesimo, Islam, Induismo e Buddismo). Conoscere la definizione di ristorazione. Saper classificare e descrivere le caratteristiche dei vari tipi di ristorazione. Saper predisporre menu nutrizionalmente equilibrati e sostenibili dal punto di vista ambientale, anche in relazione a specifiche esigenze della clientela di tipo dietetico o di stile alimentare.
4	Saper definire le malattie cardiovascolari, individuare i fattori di rischio e le misure preventive, dare indicazioni alimentari terapeutiche. Saper definire le malattie metaboliche, individuare le cause e le misure preventive. Dietoterapia. In particolare definire le caratteristiche di: Sindrome metabolica, Diabete, Obesità, Osteoporosi. Saper indicare cause, effetti e consigli dietetici per alcune tra le più comuni malattie dell'apparato digerente. Saper definire e classificare le reazioni avverse al cibo. Saper distinguere le allergie dalle intolleranze. Saper descrivere il meccanismo delle allergie alimentari, le cause ed i sintomi.

	Memorizzare i 14 allergeni individuati dal Reg. UE 1169/11 Saper classificare le intolleranze fornendo degli esempi per ogni tipologia. In particolare individuare cause, effetti e dietoterapia per: intolleranza al lattosio, favismo, celiachia. Conoscere le norme comportamentali obbligatorie nella ristorazione collettiva per la prevenzione delle reazioni allergiche o da intolleranza alimentare e la preparazione di diete speciali. Saper definire e classificare i tumori. Conoscere le principali cause dei tumori, specie di tipo alimentare. Conoscere le sostanze protettive naturalmente presenti negli alimenti (fitocomposti antiossidanti). Conoscere le cause e le caratteristiche dei seguenti disturbi alimentari: anoressia, bulimia, disturbo da alimentazione incontrollata Saper predisporre menu in relazione a specifiche esigenze della clientela di tipo dietetico.

Nota	Le UDA 1 e 2 sono state introdotte nella classe 4^

Si precisa che i candidati privatisti sono invitati a prendere contatti con il docente della disciplina per ulteriori ragguagli sul programma

Il Dipartimento di Scienze