

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE “ENZO FERRARI”

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

Programma di Scienza e cultura dell'alimentazione
Classe 5ª Sez. B Accoglienza Turistica – Anno Scolastico 2019-2020
Docente: Prof. Carmine Oliva

Turismo, territorio e alimentazione

Territorio e turismo sostenibile; territorio e impatto ambientale; capacità di carico di una località turistica; sistemi di gestione ambientale; l'Europa, prima destinazione turistica mondiale; territorio e risorse territoriali, consumi alimentari in Europa.

Sicurezza alimentare e filiera produttiva

Filiera nel sistema agroalimentare; pericolo e rischio alimentare; contaminazione fisica; contaminazione chimica e biologica; indicatori di contaminazione e controllo degli alimenti; filiera corta e sviluppo sostenibile; alimentazione e territorio.

Turismo e risorse gastronomiche degli stati Europei

Europa e nuovi stati europei; Regione Iberica; Regione Francese; Regione Britannica; Regione Germanica; Regione Scandinava; Regione Danubiana; Regione Alpina; Regione Balcanica; Regione Sarmatica.

Argomenti trattati durante la DAD

Turismo e risorse gastronomiche degli Stati extra-europei

Asia – Cina; Giappone; Africa; Egitto; Marocco; Americhe – gastronomia nordamericana e sudamericana (USA e Messico; Brasile); Oceania - Australia.

Salute e benessere nei luoghi di lavoro

Testo unico sulla salute e sicurezza; valutazione dei rischi; servizio di prevenzione e protezione; la segnaletica di sicurezza; gestione dell'emergenza; procedure di evacuazione; formazione dei lavoratori; sicurezza per l'addetto al lavoro d'ufficio e al front office; stress da lavoro correlato; valutazione del rischio da stress; controllo HACCP nel settore ristorativo; piano di autocontrollo; i punti fondamentali del sistema HACCP.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE “ENZO FERRARI”

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

Alimentazione equilibrata e LARN

Fabbisogno energetico; metabolismo basale; termogenesi indotta dalla dieta; termoregolazione; accrescimento; livello di attività fisica; fabbisogno energetico totale; valutazione dello stato nutrizionale; composizione corporea; indice di massa corporea; LARN e dieta equilibrata; fabbisogno proteico; fabbisogno lipidico; fabbisogno glucidico; fabbisogno di vitamine e Sali minerali; fabbisogni di acqua; linee guida per una sana alimentazione italiana.

Tipologie dietetiche e qualità degli alimenti

Alimentazione nella ristorazione collettiva; tipologie dietetiche; dieta mediterranea; dieta vegetariana; dieta eubiotica; dieta macrobiotica; qualità alimentare; norme e certificazioni; certificazioni di qualità; dieta mediterranea e modelli alimentari italiani; frodi alimentari.

Dieta in particolari condizioni patologiche

Obesità; aterosclerosi; ipertensione; diabete; gotta; alimentazione e cancro; disturbi del comportamento alimentare; malnutrizioni da carenza di nutrienti; allergie e intolleranze alimentari.

IL Docente

Prof. Carmine Oliva