

Programma svolto                      anno scolastico 2019/2020		
Classe: Quinta accoglienza turistica		
Docente: Buonocore Rossella		Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2
Numero di ore annuali previste		curricolari N. 66
Obiettivi raggiunti	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• principali caratteristiche del territorio e risorse, culturali ed enogastronomiche dei Paesi europei ed extraeuropei</li> <li>• principi di dietologia, intolleranza alimentari e malattie connesse all'alimentazione</li> <li>• principi essenziali di salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro</li> </ul>	
	<p>Competenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di interesse</li> <li>2. Valorizzare e promuovere le tradizioni internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> <li>4. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</li> <li>5. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico – alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche</li> <li>6. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo</li> </ol>	
	<p>Abilità:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Individuare e promuovere i principali prodotti internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche dei Paesi europei ed extraeuropei</li> <li>2. Predisporre menu funzionali relativamente a semplici esigenze dietologiche della clientela</li> <li>3. Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione</li> </ol>	
Contenuti svolti	<p><b>Unità didattica n°1: Turismo, territorio e alimentazione</b>  Territorio e risorse territoriali - turismo sostenibile e impatto ambientale – Capacità di carico di una località turistica – sistemi di gestione ambientale – Europa, prima destinazione turistica mondiale – consumi alimentari europei e italiani – sicurezza alimentare e filiera produttiva – pericolo e rischio alimentare – tipi di contaminazioni – filiera corta e sviluppo sostenibile</p> <p><b>Unità didattica n°2: Turismo e risorse gastronomiche degli Stati Europei</b>  Generalità – nascita dell'Europa unita e dei nuovi Stati Europei – risorse turistiche, gastronomiche, linee guida per una sana alimentazione dei principali Paesi Europei (Paesi della regione iberica, della regione francese, della regione britannica, della regione germanica, della regione sarmatica: Russia)</p> <p><b>Unità didattica n°3: Turismo e risorse gastronomiche dei principali Stati extra-europei</b>  Generalità – classificazione dei primi 10 Paesi più visitati al mondo (UNWTO, 2011)</p>	

Contenuti svolti	<p>– risorse turistiche, gastronomiche, linee guida per una sana alimentazione dei principali Paesi Extra-Europei asiatici (Israele, India, Cina, Giappone), africani (Egitto, Tunisia, Marocco), americani (USA, Messico, Brasile, Argentina)</p> <p><b>Unità didattica n°4: Salute e benessere nei luoghi di lavoro</b></p> <p>Generalità – Valutazione dei rischi – Servizio di prevenzione e Protezione – segnaletica di sicurezza – gestione dell'emergenza e procedure di evacuazione – formazione dei lavoratori – sicurezza in ufficio e al front office – stress da lavoro correlato – controllo HCCP nel settore ristorativo</p> <p><b>Unità didattica n°5: Alimentazione equilibrata</b></p> <p>Generalità – fabbisogno energetico – metabolismo basale – termogenesi indotta – termoregolazione – accrescimento – livello di attività fisica – valutazione dello stato nutrizionale – composizione corporea – indice di massa corporea – peso teorica durante l'accrescimento – Larn e dieta equilibrata – come costruire una dieta equilibrata – metabolismo e dieta equilibrata – linee guida per una sana alimentazione</p> <p><b>Unità didattica n°6: Tipologie dietetiche e qualità degli alimenti</b></p> <p>Generalità – alimentazione nella ristorazione collettiva – fast food e slow food – tipologie dietetiche (d. mediterranea, d. vegetariana, d. eubiotica, d. macrobiotica), qualità alimentare – frodi alimentari</p> <p><b>Unità didattica n°7: Diete in condizioni patologiche</b></p> <p>Generalità – obesità – aterosclerosi – ipertensione – diabete – gotta – alimentazione e cancro – disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia – malnutrizione da carenze di nutrienti – allergie e intolleranze alimentari</p>
Metodologie adottate	<p>Metodi: lezioni frontali, dialogate, didattica per obiettivi, mappe concettuali, lavoro di gruppo, apprendimento tramite rinforzo, discussioni di gruppo, didattica laboratoriale e didattica per progetti, DAD(skype, edmodo, argo)</p> <p>Strumenti: libro di testo, internet, appunti, fotocopie, skype, edmodo</p>
Risultati	<p>Tipologie delle verifiche: interrogazioni, discussione di gruppo degli itinerari turistici, prove strutturate e semistrutturate, a stimolo chiuso, risposta aperta e power point.</p> <p>Numero di verifiche: verifiche scritte: 3 verifiche orali: 3</p>
Il Docente	Prof. Buonocore Rossella
Gli alunni	