Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

FSE 2014-2020
POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

Allegato B

PROGRAMMA

Classe V a sez B

Indirizzo: Enogastronomico e ospitalità alberghiera,

Settore SALA

Materia: Cucina

Docente

Prof.ssa Sonia Pisu

MOD.1
IGIENE NELLA RISTORAZIONE: • Igiene e sicurezza. • Rischi in cucina. • Classificazione delle contaminazioni. • Pulizia dell'operatore. • Haccp. • Filiera lunga, corta e a km 0. • Allevamento e agricoltura biologica.

MOD.2
STORIA DELLA GASTRONOMIA ITALIANA: • Storia della gastronomia • La Preistoria • Gli Egizi • I Greci • I Romani • Il Settecento • La grande cucina francese dell'Ottocento • La nascita della ristorazione moderna • Il Novecento • La cucina nel regime fascista • La cucina temporanea

MOD.3
L'enogastronomia del mondo: • Cucina europea meridionale • Occidentale • Centrale • Settentrionale • Orientale

MOD.4
La qualità alimentare: • Qualità totale • La sostenibilità • Certificazione ISO 9000 • La tipicità

Docente

Prof.ssa Sonia Pisu

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR SARDEGNA FSE 2014-2020

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

ALLEGATO B

PROGRAMMA

Classe V^{a} sez B

Indirizzo: Enogastronomico e ospitalità alberghiera,

Settore SALA

Materia:

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Docente

Prof.ssa Monica Demuru

MOD.1

Il mercato turistico

- **Il mercato turistico internazionale.**
- **Gli organismi e le fonti normative internazionali.**
- **Il mercato turistico nazionale.**
- **Gli organismi e le fonti normative interne.**
- **Le nuove tendenze del turismo.**

MOD. 2

Il marketing

- **Il marketing aspetti generali.**
- **Il marketing strategico.**
- **Il marketing operativo.**
- **Il web marketing.**
- **Il marketing plan.**

MOD. 3

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

- **La pianificazione e la programmazione.**
- **Il budget.**
- **Il business plan.**

MOD. 4

La normativa del settore turistico-ristorativo

- **Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.**
- **Le norme di igiene alimentare.**
- **I contratti delle imprese ristorative.**

MOD. 5

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

- **Le abitudini alimentari.**
- **I marchi di qualità alimentare.**

Unione europea
Fondo sociale europeo
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
FSE 2014-2020 POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B


Luigi Oggiano 1892-1981

ALLEGATO B

PROGRAMMA

CLASSE 5^ sez. B sala

MATERIA: FRANCESE

Docente :Prof.ssa Rosa Sirigu

Il docente

Prof.ssa Rosa Sirigu

CONTENUTI

LE MONDE DE LA RESTAURATION : Le secteur de l'hotellerie -restauration

Le personnel

L'accueil au restaurant

L'accueil au télèphone

Prendre une réservation

REGIME ET NUTRITION : Les aliments bons pour la santé

Les aliments biologiques

Les OGM

Le régime méditerranéen

Les allergies et les intolérences alimentaires

L'alimentation du sportif

LES METIERS DE LA RESTAURATION: Comment devenir barman

Le métier de barman

Comment devenir directeur de la restauration

Le Responsable Relation Clientèle (le RRC)

Le traiteur organisateur de réceptions (le TO)

Unione europea
Fondo sociale europeo
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
FSE 2014-2020 POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

ALLEGATO B

PROGRAMMA

Classe V^{a} sez B

Indirizzo: Enogastronomico e ospitalità alberghiera,
Settore SALA

Materia: Lingua Inglese

Docente

Prof.ssa Claudia Congiu

PROGRAMMA

Durante l'anno scolastico sono stati svolti i seguenti contenuti:

GRAMMAR

- Simple present
- Present Continuous
- Modal Verbs and their use
    - MUST /HAVE TO
    - Should/shouldn't
    - Can/ Could/might/may
- Would rather/ Had better
- Past simple to be
- Past simple Verbi regolari e irregolari
- Past Continuous
- Past Continuous *vs* Simple Past
- Present Perfect
- Past simple *vs* Present perfect
- Future tense:
- Simple Present -Present continuous for future
- To be going to
- Will/Won't
- Past Perfect
- Conditionals
- Wish/ If Only

ENOGASTRONOMY

- **Italian style & cross-cultural food**
    - Enogastronomy
    - Italian Food heritage & quality certification
    - PDO, PGI, TSG, Agri food products
    - Slow Food Presidia
    - Food cultural diversity
- **Italian Gastronomy Tour**
    - Sardinia

SUSTAINABILITY

- **Sustainability**
  - Food sustainability
  - Biodiversity
  - From farm/fish to fork
  - The short supply chain
  - Beware of greenwashing

- **Traceability and certification**
  - The food supply chain
  - The organic choice
  - The GMOs controversy
  - Traceability and certification

NUTRITION

- **Nutrition**
  - Well being
  - Nutrients
  - The food pyramid
  - The healthy eating plate
- **Food Allergies and intolerances**
  - Allergy vs Intolerance
  - Food safety laws and guidelines
  - Food allergy order procedure

SAFETY

- **Food safety**
  - World food safety
  - Food contamination
  - Food poisoning
- **Food Safety Certification**
  - Globalization and food safety
  - HACCP in catering
  - Practical HACCP 7 principles
  - Safety precautions
  - Food safety guidelines
- **Food Preservation systems**
  - Food preservation
  - Preservation methods
  - Refrigerated storage systems
  - Vacuum cooking

CATERING FOR SPECIAL EVENTS

- Banqueting and buffets
- Function Planning and booking
- The coffee break
- The business lunch
- The Cocktail party
- Current trends in cocktail parties
- The gala dinner

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

ALLEGATO B

PROGRAMMA

Classe Vª sez B

Indirizzo: Enogastronomico e ospitalità alberghiera,
Settore SALA

Materia: Italiano

Docente
Prof.ssa Emma Ricci

Emma Ricci

MOD.1

Le due anime del secondo ottocento: razionalismo e irrazionalismo

RAZIONALISMO

Filosofia

***A.Comte**: lo studio delle scienze e della società (fotocopie)*

Il Naturalismo francese (da pag. 65 a pag.68)

***G. Flaubert:** cenni sulla vita (pag.69).*

La poetica: la funzione della scrittura e le tecniche di scrittura.

"Madame Bovary": la vicenda.

"Madame Bovary": analisi e commento del brano: "Il grigiore della provincia e il sogno della metropoli" (da pag 72 a pag. 76).

***E. Zolà**: cenni sulla vita (pag 77).*

La poetica: la funzione della scrittura e le tecniche di scrittura.

La visione della realtà e dell'uomo.

"Il denaro": la vicenda.

"Il denaro": analisi e commento del brano:"L'ebbrezza della speculazione"(pag78)

Il verismo italiano

***G. Verga**: cenni sulla vita (pag.92).*

La poetica: la funzione della scrittura e le tecniche di scrittura (da pag.93 a pag 97)

La visione della realtà e dell'uomo.

Il verismo di Verga e il Naturalismo di Zolà a confronto (pag.98).

Da "I Malavoglia": lettura, analisi e commento della Prefazione

(da pag 116 a pag.118,)

Da Vita dei campi "Rosso Malpelo": lettura, analisi e commento della novella

(da pag 101 a pag.,111)

Vita dei campi "La lupa": lettura, analisi e commento della novella
(da pag 157 a pag.,160)

Da Drammi intimi "Tentazione": lettura, analisi e commento della novella (classe room)

Approfondimenti:

Il lavoro dei fanciulli nelle miniere siciliane (pag113)
Verga e l'inchiesta (pag 114)
Lotta per la vita e "darwinismo sociale" (pag 119)
Lo straniamento (pag 112)
Introduzione a Verga (pag 88)

IRRAZIONALISMO

Filosofia

***Schopenhauer**: La visione dell'uomo e della natura (Microsaggio pag.173)*
***Nietzsche**: La visione dell'uomo e della natura*
***Begrson**: Il tempo come durata*

Il decadentismo

L'origine del termine "Decadentismo"
La visione del mondo
La poetica
Le tecniche espressive
I temi (da pag.166 a pag.177)

Baudelaire e i poeti simbolisti

***Baudelaire : c**enni sulla vita*

I fiori del male: struttura e temi
Da "I fiori del male": Corrispondenze ": lettura, analisi e commento(pag.192)
L'albatro: lettura, analisi e commento (pag. 195)
Lo spleen:lettura, analisi e commento (pag.196)

MOD. 2

Il crollo delle certezze

Crisi del metodo scientifico

Einstain: *teoria della relatività*
Freud: *le tre sconfitte dell'uomo; le tre dimensioni della mente*

Gli intellettuali di fronte al crollo delle certezze

Ungaretti: *cenni sulla vita; visione dell'uomo e del mondo; la poetica.(da pag.680 a pag. 684).*

Da "L'allegria", lettura, analisi e commento di:
Il porto sepolto (pag.692)
Fratelli (pag.694)
Veglia (pag.695)
San Martino del Carso (pag. 700)
Mattina (pag. 703)
Soldati Pag. 704)
Sono una creatura (fot.)

Da "Il dolore",lettura, analisi e commento di:
Non gridate più (fot)

Pirandello: *la vita, i rapporti con il fascismo, la visione del mondo e dell'uomo, il relativismo conoscitivo, la poetica e l'umorismo*

Da "Novelle per un anno", riassunto, analisi e commento di:
Il treno ha fischiato (pag. 497)
La Carriola (file audio)
La patente (fot.)
Così è se vi pare (fot)

"L'esclusa": riassunto e analisi
"Il fu Mattia Pascal": riassunto e analisi.
"Uno, nessuno e centomila"

D'Annunzio*: la vita, i rapporti con il fascismo, la visione del mondo e dell'uomo.*
Il viaggio in Sardegna

Unione europea
Fondo sociale europeo
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
FSE 2014-2020 POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B


Luigi Oggiano 1892-1981

ALLEGATO B

PROGRAMMA

Classe Vª sez B

Indirizzo: Sala

Materia: Matemaica

Docente: prof.ssa M. Rosa Buccheri

Il docente

Prof.ssa M.Rosa Buccheri

CONTENUTI

Richiami anni precedenti,ripasso riconducibili a prodotti di primo e secondo grado.
Sistemi lineari: metodo di sostituzione e Cramer.
Radicali aritmetici (Trasporto di un fattore fuori radice, radicali simili e somma algebrica di radicali,razionaliz zazione del denominatore di una frazione con un radicale quadratico)
Disequazioni Intervalli limitati e illimitati di numeri reali: chiusi,aperti e semiaperti.
Disequazioni di primo e secondo grado intere e frazionarie: metodo grafico e algebrico di risoluzione. Rappresentazione grafica e a intervallo della soluzione di disequazioni. Disequazioni prodotto. Sistemi di disequazioni.
Relazioni Le funzioni di una variabile Definizione di funzione. Classificazione e dominio di funzioni. Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione razionale intera, fratta. Rappresentazione grafica del dominio di una funzione.
Le funzioni e le loro proprietà.
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative –
Individuare le principali proprietà di una funzione.
Risolvere equazioni e disequazioni intere e fratte.
Le funzioni di una variabile Definizione di funzione.
Classificazione e dominio di funzioni.
Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione razionale intera, fratta, irrazionale, trascendente.
Rappresentazione grafica del dominio di una funzione.
I limiti , il limite finito, il limite infiniti. gli asintoti verticali.
Il calcolo dei limiti, operazioni sui limiti, le forme indeterminate.
Il grafico probabile di una funzione.
Le derivate il rapporto incrementale, le derivate delle funzioni elementari, le regole di derivazione.
La derivata delle funzioni composte.

.In programma, ma non ancora completamente svolto, per l'ultima parte del programma sulla

Ricerca Operativa

Unione europea
Fondo sociale europeo
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
FSE 2014-2020
POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

ALLEGATO B

PROGRAMMA

Classe Va sez B

Indirizzo: Sala e Vendita

Materia: Scienze Motorie

Docente: Paolo Lorusso

Modulo 1

Lo sport, le regole e il fair play

Applicare le tecniche sportive in situazioni nuove e molteplici, pianificandone i contenuti peculiari (riscaldamento, allenamento, arbitraggio) in un contesto di rispetto dei ruoli e dei regolamenti, ispirandosi al fair play.

Modulo 2

Salute, benessere, sicurezza e prevenzione

Conferire all'attività motoria il giusto valore di benessere e salute per prevenire patologie, riconoscere ed evitare i comportamenti devianti e a rischio.
Conoscere e promuovere sane abitudini alimentari.
Conoscere e saper applicare le varie procedure riguardanti gli elementi del primo soccorso

Modulo 3

Elementi di cittadinanza e uguaglianza sociale

Sviluppare comportamenti responsabili e attivi in relazione alle dinamiche sportive e della vita quotidiana applicando i concetti di uguaglianza sociale. Rispettare e riconoscere il valore aggiunto delle diversità etniche, religiose ecc.

Unione europea
Fondo sociale europeo
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
FSE 2014-2020 POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B


Luigi Oggiano 1892-1981

ALLEGATO B

PROGRAMMA

Classe Vª sez B

Indirizzo: Sala

Materia: Storia

Docente: prof.ssa Emma Ricci

Il docente

Prof.ssa Emma Ricci

CONTENUTI

Modulo 1

La seconda rivoluzione industriale

- ***Industrializzazione e crisi:***
  - *la crisi economica del 1873-96:cause e conseguenze*
- ***Seconda rivoluzione industriale:***
- *confronto con la prima rivoluzione industriale;*
- *nascita dell'industria alimentare;*
- *verso il turismo di massa .*

- ***Il nuovo sviluppo coloniale:***
  - *una nuova forma di colonialismo: l'imperialismo ;*

- ***La "Belle époque":***
  - *spiegazione del termine;*
  - *nuove invenzioni.*

- ***La società di massa:***
  - *spiegazione del termine.*

- ***Gastronomia dell'Italia unita:***
  - *l'Artusi e l'invenzione della cucina italiana;*
  - *l'industria alimentare Cirio(lettura e analisi diun documento fot.)*

Modulo 2

L'Italia e l'età giolittiana

La situazione italiana di fine ottocento.

- *La salita al potere di Giolitti.*
- *Politica interna: le riforme.*
- *Politica estera: la guerra libica.*
- *Le "oscillazioni" di Giolitti.*

Modulo 3

La Prima guerra Mondiale

- *Le caratteristiche*
- *Le ragioni profonde della guerra*
- *Gli schieramenti*
- *L'Italia in guerra: Interventisti e neutralisti*
- *La svolta del 1917*
- *La fine della guerra*
- *Il dopoguerra e i trattati di pace*

Modulo 4

La Rivoluzione russa

- *La situazione economica/politica/sociale e culturale della Russia di fine ottocento.*
- *La Russia all'inizio del secolo*

- *Il governo bolscevico*
- *La guerra civile*
- *La nascita dell'URSS*
- *Lo stato totalitario stalinista*

Modulo 5

Gli stati Totalitari

Germania

- *Differenza tra stato Dittatoriale-Totalitario e Democratico*
- *La situazione economica/politica/sociale e culturale della Germania nel primo dopoguerra*
- *L'affermazione del Nazismo*
- *L'ideologia nazista*

Italia

- *La situazione economica/politica/sociale e culturale dell'Italia nel primo dopoguerra*
- *L'affermazione del Fascismo*
- *L'ideologia fascista*

Russia

- *La situazione economica/politica/sociale e culturale della Russia nel primo dopoguerra*
- *L'affermazione del Comunismo Stalinista*
- *L'ideologia stalinista*

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

FSE 2014-2020
POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"


Luigi Oggiano 1892-1981

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B

SCHEDA INFORMATIVA SULLA SINGOLA DISCIPLINA

CLASSE 5^ sez. B sala

MATERIA: Tedesco

Docente :Prof. Gianluca Ludovico Rossini

PROGRAMMA SVOLTO

- Elementi morfosintattici di base
    - La struttura della frase
    - L'uso della negazione
    - Aggettivi possessivi
    - I verbi modali
    - La forma di cortesia nella ristorazione

1)Essgewohnheiten in Italien und in Deutschland
    - Wie isst man in Italien?
    - Wie isst man in Deutschland?

2)Auf die Arbeit im Speisesaal
    - Die Brigade

3) Gespräche mit den Gästen
    - Gäste empfangen in Restaurant und im Bar
    - Gesprächssituationen mit Kunden
    - Die Bestellung von A bis Z

4) Rezepte und Menus
    - Typische Zutaten an der Bar und auf Brunch-Buffet
    - Vorbereitung eines Cocktails

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR SARDEGNA FSE 2014-2020

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

ALLEGATO B

PROGRAMMA

Classe V^{a} sez B

Indirizzo: Enogastronomico e ospitalità alberghiera,

Settore SALA

Materia: Laboratorio Enogastronomico Sala e Vendite

Docente

Prof.ssa Caterina Secci

MOD.1

Enologia e sommellerie

- *La vite e la vinificazione*
- *La degustazione*
- *Analisi sensoriale del vino*
- *Tecniche di degustazione e valutazione dei vini*
- *Analisi sensoriale del cibo*
- *L'abbinamento cibo-vino*
- *Produzione enologiche nazionali ed internazionali*

MOD. 2

I prodotti tipici regionali e la cucina italiana

- *La tipicità come elemento strategico*
- *Che cos'è il prodotto tipico*
- *Il valore del prodotto tipico*
- *I marchi di tutela dei prodotti*

- *Le specialità della cucina regionale italiana*
- *Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia*

MOD. 3

La cucina di sala

- *Conoscere le ricette della cucina di sala più rappresentative.*
- *Quali sono i vantaggi e i rischi del flambage*
- *Come si organizza e si esegue il flambage*

MOD. 4

La gestione degli acquisti

- *Che cos'è l'approvvigionamento e chi è l'economo*
- *Come si selezionano i fornitori*
- *Le tecniche di approvvigionamento e la gestione delle scorte*
- *Che cos'è e come va organizzato il magazzino*
- *Organizzare e programmare la produzione*

MOD. 5

Catering e banqueting

- *Che cos'è il catering*
- *Che cosa prevede il contratto catering*

- ***Che cos'è il banqueting***
- ***Come si organizza un banchetto***
- ***Come si scelgono menu e modalità di servizio***
- ***Come si organizza la sala.***

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

ALLEGATO B

PROGRAMMA

Classe V^{a} sez B

Indirizzo: Enogastronomico e ospitalità alberghiera,
Settore SALA

Materia: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Docente

Prof.ssa Eliana Flore

PROGRAMMA

1) L'alimentazione nell'era della globalizzazione

- I nuovi prodotti alimentari
- Gli alimenti arricchiti
- Gli alimenti alleggeriti o *light*
- I prodotti per un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali
    - acidi grassi polinsaturi
    - fitosteroli
    - antiossidanti
    - probiotici e prebiotici
- I *novel foods*
- Gli alimenti geneticamente modificati (OGM)

2) Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazioni fisiche, chimiche, biologiche e sistema HACCP

- La contaminazione degli alimenti
- Definizione di contaminante
- Igiene degli alimenti
- Pericolo e rischio alimentare
- Tipi di contaminazione: fisica, chimica e biologica
- Effetti delle contaminazioni sull'essere umano

- Contaminazione fisica
    - Presenza di corpi estranei nell'alimento
    - Contaminazione radioattiva (radionuclidi)

- Contaminazione chimica
    - Le micotossine
    - Gli agrofarmaci
    - I farmaci veterinari
    - Le sostanze rilasciate dai contenitori a contatto con gli alimenti
    - I metalli pesanti (piombo, mercurio, cadmio)

- Contaminazione biologica
    - Agenti biologici e modalità di trasmissione
    - Contaminazione primaria, secondaria e contaminazione crociata
    - I virus (epatite A)
    - I batteri (Salmonella, Clostridium botulinum)
    - Infezioni, intossicazioni, tossinfezioni alimentari e parassitosi
    - Funghi microscopici (lieviti e muffe)
    - I parassiti intestinali (Anisakis, Echinococco)

- Sistema HACCP
    - Piano di autocontrollo e caratteristiche
    - Fasi preliminari del sistema HACCP
    - I 7 principi del sistema HACCP

3) Alimentazione equilibrata e LARN

- Fabbisogno e dispendio energetico
- Metabolismo basale e livello di attività fisica
- Calcolo dell'indice di massa corporea (IMC)
- I LARN (2014) e dieta equilibrata
- Linee guida per una sana alimentazione

4) La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

- Concetto di dieta, dietologia, dietetica e dietoterapia
- La dieta nell'età evolutiva
- La dieta del neonato e del lattante
- La dieta del bambino
- La dieta dell'adolescente
- La dieta dell'adulto
- La dieta in gravidanza e durante l'allattamento
- La dieta nella terza età

5) La dieta nelle principali patologie

- La dieta nelle malattie cardiovascolari
    - Ipertensione
    - Iperlipidemie
    - Aterosclerosi

- La dieta nelle malattie metaboliche
    - Diabete mellito
    - Obesità

- Allergie e intolleranze alimentari
    - Caratteristiche e differenze tra allergie e intolleranze alimentari
    - Intolleranza al lattosio e indicazioni dietetiche
    - Celiachia e indicazioni dietetiche
    - Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva
    - Le principali categorie di alimenti che contengono allergeni individuate dal Ministero della Salute

6) Qualità degli alimenti

- Qualità totale di un alimento
- Certificazioni di qualità
- Le frodi alimentari

7) Alimentazione nella ristorazione collettiva

- Tipologie di ristorazione collettiva
- Predisposizione di menù