

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo cod.

mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE SVOLTA

CLASSE: II C

DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

DOCENTE: PROF.ssa KATIA IASELLI

ANNO SCOLASTICO: 2024-2025

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

Modulo 1. Conservazione degli alimenti: alterazione degli alimenti; metodi di conservazione fisici, chimici; fisico/chimico; biologici. Cottura degli alimenti: modificazione dei principi nutritivi.

UDA di riferimento: Cucinare che passione, ma con le giuste tecniche di cottura.

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

Modulo 2. I principi nutritivi: glucidi, Alimentazione equilibrata. Calcolo del Fabbisogno energetico. Il MB, il LAF. Elementi di bioenergetica. Il dispendio energetico. Le linee guida dietetiche. Valutazione dello stato nutrizionale. Educazione Alimentare. La dieta nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche.

UDA di riferimento: I numeri del benessere quotidiano.

Il presente programma è stato svolto in compresenza con il Prof. Antonio Rosario La Marca.

Battipaglia, 06-05-25

Prof.ssa Katia Iaselli