



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
“PACIFICI E DE MAGISTRIS”

L. CLASSICO – L. SCIENTIFICO – SCIENZE EC.SOC. – I.T.E. – I.P. ALBERGHIERO – ISTRUZIONE PER ADULTI
Viale dei Cappuccini Sezze (LT)

Corso di istruzione per adulti SECONDO LIVELLO
TERZO PERIODO DIDATTICO INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

CLASSE 5°A

PROGRAMMA FINALE: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DOCENTE	FRANCESCA ARCIPRETE	DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
TESTO IN USO	Dispense estratte da diversi testi o slide realizzate dal docente e caricate sul registro elettronico nell'apposita sezione dedicata ai supporti formativi		

In riferimento ai nuclei tematici fondamentali indicati nel DM 769/2018 per l'indirizzo enogastronomia, degli istituti professionali si riportano i contenuti disciplinari relativi al programma svolto nel corso dell'anno.

CONOSCENZE (CONTENUTI DISCIPLINARI DEL PROGRAMMA SVOLTO)

U. D. A.(anche eventuali approfondimenti, recuperi e percorsi pluridisciplinari)
UDA 1: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA • Caratteristiche degli alimenti • Macronutrienti e micronutrienti • Funzione degli alimenti • La classificazione degli alimenti • Dieta sana ed equilibrata • Valutazione dello stato nutrizionale (IMC) • La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche • La dieta del neonato e del lattante • L'alimentazione complementare • La dieta del bambino • La dieta dell'adolescente • La dieta dell'adulto • La dieta in gravidanza • La dieta della nutrice • La dieta nella terza età • La dieta dello sportivo • Dieta mediterranea • Dieta vegetariana

UDA 2: ALIMENTAZIONE E MALATTIE CORRELATE

La dieta nelle malattie metaboliche

- Il diabete mellito
- L'obesità

Allergie e intolleranze alimentari

- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari
- Celiachia

Alimentazione e tumori*

- I tumori

Disturbi alimentari*

- Anoressia
- Bulimia

UDA 3: LA SICUREZZA ALIMENTARE

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

- Aspetti generali e cenni di HACCP
- Le micotossine
- I fitofarmaci
- Gli zoofarmaci
- Sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti
- I metalli pesanti
- I radionuclidi

Contaminazione biologica degli alimenti

- Le malattie trasmesse dagli alimenti
- I prioni
- I virus
- I batteri
- I fattori ambientali e la crescita microbica
- Tossinfezioni alimentari (salmonella e botulismo)
- I funghi microscopici
- Le parassitosi (toxoplasmosi, teniasi, anisakidosi)

Conservazione degli alimenti

- Metodi di conservazione fisici, chimici, fisico-chimici e biologici degli alimenti

UdA 4: LE ABITUDINI ALIMENTARI

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
- La dieta sostenibile.

Educazione civica

1°QUADRIMESTRE: “Salute e benessere/ I principi dell'alimentazione equilibrata”

2°QUADRIMESTRE: “Salute e benessere/ Allergie alimentari e sicurezza del consumatore e del lavoratore”

Gli argomenti contrassegnati dall'asterisco (*) si intendono da svolgersi entro la fine dell'anno scolastico.

Sezze, 15/05/2026

DOCENTE

Prof.ssa Francesca Arciprete