

## PROGRAMMA SVOLTO

<b>Docente:</b> prof. CALISI ROBERTO	<b>Classe:</b> 4 <sup>a</sup> accoglienza	<b>Anno scolastico:</b> 2019/2020
---	--	--------------------------------------

**Disciplina:**  
Scienza e cultura dell'alimentazione

**Ore di lezione:**  
2 ore alla settimana (totale 66 ore annuali), di cui un'ora in compresenza con ITP di Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica

**Testo utilizzato:**

A. Machado, *Scienza e cultura dell'alimentazione Accoglienza turistica* – volume 2° biennio + Quaderno + MEbook + Contenuti Digitali Integrativi, Poseidonia scuola – Mondadori Education S.p.A., Milano, ed. 2015, ISBN 978-88-482-6115-9; materiale (schemi, presentazioni power point delle lezioni, schede di approfondimento) curato dal docente e condiviso sul registro elettronico Classeviva (Spaggiari); appunti delle lezioni

### I QUADRIMESTRE

**Periodo:** Settembre – Gennaio

Conoscenza della classe

#### **UDA 1: ALIMENTI, ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE**

- Differenza fra alimentazione e nutrizione
- Caratteristiche di un alimento
- La classificazione funzionale degli alimenti nei 5 gruppi (INRAN, 2003)
- Composizione chimica del corpo umano
- Elementi di bioenergetica
- La dieta equilibrata per un individuo
- Dai principi alimentari ai principi nutritivi: la digestione, l'assorbimento, l'assimilazione, il metabolismo (anabolismo e catabolismo)
- Le funzioni dei nutrienti (energetica, plastica e bioregolatrice)
- I principi alimentari organici ed inorganici: glucidi, protidi, lipidi, vitamine, sali minerali
- I fitocomposti e i fattori antinutrizionali
- La corretta alimentazione
- La piramide alimentare per una dieta mediterranea sostenibile

#### **UDA 2: CIBO E LETTERATURA**

- Laboratorio sulle funzioni del cibo nel testo letterario
- Le funzioni letterarie del cibo: denotativa, connotativa, comunicativa, strutturale e metaforica dei riferimenti al cibo presenti nel testo letterario. Per ogni funzione lettura di passi tratti da varie opere e autori

#### **UDA 3: CIBO E PUBBLICITÀ (in compresenza con il docente ITP)**

- Cenni storici dell'evoluzione della pubblicità
- La pubblicità come forma di comunicazione
- Il linguaggio della pubblicità e le suggestioni pubblicitarie
- Gli elementi del messaggio pubblicitario
- La manipolazione retorica e le figure retoriche: metonimia, enumerazione, parola macedonia, allitterazione, metafora, anfibolia
- Le pubblicità che utilizzano il cibo e le bevande per dire "altro": critica alla società dei consumi, la campagna, i rapporti interpersonali, i buoni sentimenti di Natale
- Eros e cibo nella pubblicità

- I messaggi scioccanti di Oliviero Toscani
- L'ambiguità di alcuni messaggi rivolti ai giovani
- Cenni sulla pubblicità di altri prodotti che utilizzano il cibo come veicolo simbolico

## **II QUADRIMESTRE**

**Periodo:** Febbraio - Maggio

### **PAUSA DIDATTICA**

- Alimenti, alimentazione e nutrizione

### **UDA 4: CIBO E ARTE (in compresenza con il docente ITP)**

- Introduzione al cibo nell'arte
- Che cos'è l'opera d'arte: le sfere del visivo-oggettuale, della comunicazione (i segni iconici e il processo segnico; denotazione e connotazione dei significati di un segno) e dell'estetica
- Il cibo nelle rappresentazioni artistiche nei periodi di riferimento: Ellenistico-romano, Paleocristiano e bizantino, Il Medioevo (secc. XI-XIV), Rinascimento, Il Naturalismo secentesco, Il Barocco, Il Rococò, L'Ottocento: l'Impressionismo, L'Ottocento: il Realismo, Il postimpressionismo, L'arte contemporanea (*foodart, eatart, foodscape*)
- Il simbolismo di alcuni cibi: la mela cotogna, la vite l'uva e il vino, il carciofo, l'alloro, la ciliegia, l'ulivo e l'olio, il grano e il pane, il miele, i legumi, il corbezzolo, il latte e i formaggi, l'uovo, la melagrana, il mandorlo e la mandorla

### **UDA 5: LA FILIERA E LA QUALITÀ AGROALIMENTARE: RINTRACCIABILITÀ, QUALITÀ ALIMENTARE ED ETICHETTATURA**

- La normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare: il Reg. CE 178/2002
- Cenni sul "Pacchetto igiene" e il Reg. CE 852/2004
- La filiera agroalimentare: definizioni (Malassis e Morvan), la filiera ortofrutticola e il condizionamento
- I canali di distribuzione e il canale Ho.Re.Ca.
- Le caratteristiche delle filiere corta e lunga. Le vendite dirette: farmer's market e G.A.S.
- La rintracciabilità e la tracciabilità. Strumenti per un sistema di tracciabilità; la tracciabilità interna e la norma UNI EN ISO 22005:2005
- La qualità totale
- L'evoluzione della qualità totale
- La qualità igienica: integrità/salubrità (idoneità all'alimentazione umana): alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, falsificazioni; genuinità e tipicità (frode commerciale)

### **UDA 6: LA SICUREZZA ALIMENTARE: LE CONTAMINAZIONI ALIMENTARI**

- Generalità
- La contaminazione chimica degli alimenti
- La contaminazione fisica degli alimenti
- La contaminazione biologica degli alimenti