

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE: 5^A ACCOGLIENZA TURISTICA

OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA

- Conoscere le principali caratteristiche legate al territorio di regioni europee e extraeuropee, con riferimento al turismo ecosostenibile, le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche.
- Conoscere i principi generali di dietologia e dietoterapia, con particolare riferimento alle principali malattie connesse all'alimentazione (patologie cardiovascolari, metaboliche, dell'apparato digerente, i disturbi alimentari).
- Conoscere il concetto di tumore e la distinzione tra maligno e benigno, i fattori di rischio, le sostanze oncogene e quelle ad azione protettiva.
- Conoscere i tipi di reazioni avverse al cibo, cibi e additivi facilmente responsabili di reazioni allergiche, i sintomi dello shock anafilattico.
- Conoscere le principali disposizioni legislative nel campo della sicurezza nei luoghi di lavoro e della sicurezza degli alimenti
- Conoscere le principali consuetudini alimentari nelle grandi religioni.