

Curriculum

Il sottoscritto **Prof. Antonio Bassi**, laureato in Biologia presso l'Università di Cagliari, dopo aver vinto due Concorsi Ordinari del Ministero della Pubblica Istruzione, uno per la materia Scienze matematiche, chimiche, fisiche e naturali nella Scuola Media e il secondo per la materia Scienza degli Alimenti, per le Scuole Superiori, è entrato in ruolo nell'anno scolastico 1986/67. Ha insegnato nel 1986/87 al Liceo Artistico e all'Istituto Nautico di Cagliari, nel 1988/89 alle Scuole Medie di San Vito e Villaputzu, dal 1989/90, fino all'anno scolastico 1999/2000 , nella Scuola Media di Villaputzu. Nell'anno scolastico 2000/01 ha avuto, con domanda di trasferimento, il passaggio di ruolo, per Scienza degli alimenti, alle Scuole Medie Superiori ed ha insegnato all'Istituto Tecnico Femminile fino al 2001/02. Nell'anno 2002/03 è stato trasferito, d'ufficio, all'IPSAR Alberghiero Antonio Gramsci di Monserrato, dove è rimasto fino all'anno scolastico 2003/04. Nell'anno scolastico 2004/05 è stato trasferito d'ufficio, essendo perdente posto, all'IPSAR Alberghiero G. B. Tuveri di Villamar dove è rimasto fino all'anno scolastico 2013/14. Dall'anno scolastico 2014/15 fino al 2016/17 è stato trasferito, in seguito a domanda di trasferimento, all'IPSAR Domenico Alberto Azuni di Cagliari. Nel settembre 2017 è stato mandato in pensione.

Obiettivi del corso **Alimentazione e Salute** per l'anno accademico 2021/22

Il corso, partendo dall'importanza dell'educazione alimentare, prende in considerazione gli aspetti fondamentali della Scienza dell'Alimentazione, le proposte degli esperti dell'INRAN e della SINU, aspetti fisiologici (metabolismo e digestione), dietetici (diverse tipologie dietetiche), igienici (sicurezza ed igiene degli alimenti e cenni sul Sistema HACCP), la conoscenza degli alimenti (di origine animale, vegetale) e degli OGM (Organismi Geneticamente Modificati). Aspetti pratici come la lettura delle etichette, il calcolo del Peso teorico o desiderabile, dell'IMC (Indice di Massa Corporea), del Fabbisogno Energetico Totale Giornaliero e la distribuzione delle sue Calorie tra i tre Principi nutritivi organici (glucidi, protidi, lipidi, che verranno trattati singolarmente, insieme alle vitamine, e ai nutrienti inorganici, come sali minerali e acqua). Saranno trattate inoltre le contaminazioni, le frodi alimentari, la cottura e la conservazione degli alimenti. Particolare attenzione verrà fornita alle principali malattie "croniche degenerative", alle reazioni avverse al cibo (tossiche, allergie), ai disturbi alimentari (anoressia e bulimia nervose), per cercare di raggiungere il principale obiettivo del corso: fornire nozioni per la salute del singolo individuo.