PROGRAMMA

DI

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 V B eno

1-CIBO E RELIGIONI: il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo,nell'Islam.

2-NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI: alimenti e tecnologie, i nuovi prodotti, ADAP, gli integratori alimentari, gli alimenti funzionali, i novel foods, gli OGM.

3-LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE: aspetti generali, la dieta nell'età evolutiva, la dieta del neonato e del lattante, l'alimentazione complementare, la dieta del bambino, dell'adolescente, dell'adulto, la piramide alimentare, la dieta in gravidanza e della nutrice, la dieta della terza età.

4-DIETE E STILI ALIMENTARI: diete e benessere, stili alimentari, la dieta mediterranea, la dieta vegetariana, la dieta macrobiotica, la dieta eubiotica, la dieta nordica, la dieta e lo sport.

5-LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI: le malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi.

LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE: le malattie del metabolismo, il diabete mellito, l'obesità, iperuricemia e gotta.

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI : le reazioni avverse al cibo, le reazioni tossiche,reazioni allergiche e manifestazioni da intolleranza, intolleranza al lattosio, celiachia.

6-IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE.

CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI: le malattie trasmesse dagli alimenti, i prioni, i virus, i batteri, i fattori ambientali e la crescita microbica, tossinfezioni alimentari.

IL SISTEMA HACCP E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA': igiene degli alimenti, autocontrollo e HACCP, qualità di un alimento, il controllo ufficiale degli alimenti, le frodi alimentari, le certificazioni di qualità.