

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ENZO FERRARI"

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

Programma di Scienza degli Alimenti
Classe 2^a Sez. B IPSEOA – Anno Scolastico 2019-2020
Docente: Prof. Carmine Oliva

Apparato digerente e digestione

L'apparato digerente; fase digestiva e assorbimento dei nutrienti.

Metabolismo e bioenergetica

Energia degli alimenti; dispendio energetico; bioenergetica; fabbisogno energetico; metabolismo basale; termogenesi indotta dalla dieta; costo energetico dell'attività fisica; termoregolazione; bilancio energetico; valutazione peso corporeo; (secondo il tipo morfologico e l'IMC).

Alimentazione e salute

Alimentazione e nutrizione; gli standard nutrizionali e le linee guida; dieta equilibrata; la piramide della dieta mediterranea; la distribuzione di energia e nutrienti; tipologie di dieta; la dieta del lattante; alimentazione complementare; dieta del bambino in età prescolare e scolare; dieta dell'adolescente; dieta durante la gravidanza; dieta della nutrice; dieta nella terza età

Dietoterapia

L'obesità; malnutrizioni proteico-calorica; disturbi del comportamento alimentare; anoressia nervosa; bulimia nervosa; allergie e intolleranze alimentari; diagnosi di allergie e intolleranze alimentari; malattie cardiovascolari; aterosclerosi; indicazioni dietetiche nell'aterosclerosi; ipertensione; complicanze dell'ipertensione, diete e stili di vita nell'ipertensione.

Argomenti trattati durante la DAD

diabete mellito, tipi di diabete; alimentazione e tumori; la dieta nella prevenzione dei tumori.

Gli alimenti e la filiera

Filiera alimentare; tracciabilità e rintracciabilità; classificazione degli alimenti; i 5 gruppi di alimenti; qualità degli alimenti; caratteristiche organolettiche degli alimenti; analisi sensoriale; la conservazione degli alimenti nella storia.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE “ENZO FERRARI”

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

Metodi di conservazione degli alimenti

Alterazione degli alimenti: cause biologiche, cause chimico-fisiche; metodi fisici di conservazione: le alte temperature, le basse temperature; metodi fisici di conservazione: concentrazione, essiccazione, liofilizzazione.

Metodi di cottura degli alimenti

Modificazioni degli alimenti per effetto della cottura, principali tecniche di cottura; modificazioni dei macro e micronutrienti per effetto della cottura.

IL Docente

Prof. Carmine Oliva