

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ENZO FERRARI" BATTIPAGLIA

PROGRAMMA a.s.2018-2019

DISCIPLINA:SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

AUTORE DEL TESTO: A.MACHADO

DOCENTE :ORNELLA SALOMONE

CLASSE VA DOLCIARIA

CIBO E RELIGIONI

- Valore simbolico degli alimenti nelle principali fedi religiose
- Le regole alimentari nell'Ebraismo
- Le regole alimentari nell'Islam
- Le regole alimentari nel Cristianesimo

ALIMENTI E TECNOLOGIE:I NUOVI PRODOTTI

- Alimenti arricchiti ed alleggeriti
- Prodotti dietetici
- Integratori alimentari
- Alimenti funzionali
- I novel foods
- OGM

LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

- La dieta nell'eta' evolutiva
- La dieta dell'adolescenza
- La dieta nell'adulto
- La dieta nella terza eta'

DIETE E STILI ALIMENTARI

- La dieta mediterranea
- La dieta vegetariana
- La dieta macrobiotica
- La dieta eubiotica e a zona
- La dieta nello sport

LA RISTORAZIONE

- Tipologie di ristorazione
- La ristorazione di servizio e sue modalita'di gestione

LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

- Malattie cardiovascolari
- Malattie del metabolismo e sindrome metabolica
- L'obesità e sue caratteristiche
- I disturbi gastrointestinali
- Malattie epatiche

ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI

- Reazioni tossiche
- Le allergie alimentari e sintomatologia
- Le intolleranze enzimatiche, farmacologiche ed indefinite

ALIMENTAZIONE E TUMORI, DISTURBI ALIMENTARI

- I tumori: sostanze cancerogene e protettive
- Anoressia e bulimia nervosa
- Disturbo da alimentazione incontrollata

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

- Tipologie di contaminazione
- Le micotossine
- I fitofarmaci
- I farmaci veterinari
- I materiali dei contenitori a contatto con gli alimenti
- I metalli pesanti
- I radionuclidi

LE MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI

- Contaminazione biologica e prioni
- I virus
- I batteri
- I funghi microscopici
- Le tossinfezioni alimentari
- Le parassitosi intestinali

ADDITIVI ALIMENTARI E COADIUVANTI TECNOLOGICI

- Conservanti antimicrobici
- Gli antiossidanti
- Gli additivi ad azione fisica
- Coloranti
- Edulcoranti
- Esaltatori di sapidità

- Gli enzimi alimentari
- Coadiuvanti tecnologici

SISTEMA HACCP E CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

- Igiene degli alimenti e normative in materia vigenti nella CE
- I Manuali di Buona Prassi Igienica
- Sistema di autocontrollo
- HACCP: fasi preliminari e i 7 principi
- Controllo ufficiale degli alimenti
- Le frodi alimentari
- Le certificazioni di qualita'

DOCENTE

O.SALOMONE