

Istituto Istruzione Superiore “E. Ferrari”

BATTIPAGLIA(SA)

Programma di Scienza e cultura dell'alimentazione

Prof. De Martino Vincenzo Anno scolastico 2018/2019

CLASSE V A sala

L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

-CIBO E RELIGIONI

-IL VALORE SIMBOLICO DEGLI ALIMENTI

NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

-ALIMENTI E TECNOLOGIE:I NUOVI PRODOTTI

-ALIMENTI DESTINATI A UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

-GLI INTEGRATORI ALIMENTARI

-GLI ALIMENTI FUNZIONALI

-GLI ALIMENTI GENETICAMENTE MODIFICATI

LA DIETA IN DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE

- LA DIETA NELLE DIVERSE ETA'
- LA DIETA NELL'ETA' EVOLUTIVA
- LA DIETA DEL NEONATO E DEL LATTANTE
- L'ALIMENTAZIONE COMPLEMENTARE
- LA DIETA DEL BAMBINO
- LA DIETA DELL'ADOLESCENTE
- LA DIETA DELL'ADULTO
- LA PIRAMIDE ALIMENTARE
- LA DIETA IN GRAVIDANZA
- LA DIETA DELLA NUTRICE
- LA DIETA NELLA TERZA ETA'

DIETE E STILI ALIMENTARI

- DIETE E BENESSERE
- STILI ALIMENTARI
- LA DIETA MEDITERRANEA:composizione dell'olio e del vino e importanza della loro assunzione nella dieta; effetti dell'abuso di alcool sul s.n.c. e conseguenze correlate.

- DIETA VEGETARIANA
- LA DIETA MACROBIOTICA
- LA DIETA EUBIOTICA
- LA DIETA NORDICA
- LA DIETA E LO SPORT
- CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:ANCEL KEYS,PADRE DELLA DIETA MEDITERRANEA

L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

- LA RISTORAZIONE
- LA RISTORAZIONE DI SERVIZIO
- LA MENSA SCOLASTICA
- LA MENSA AZIENDALE
- LA RISTORAZIONE NELLE CASE DI RIPOSO
- LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA

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'OBESITA'

-IPERURICEMIA E GOTTA,OSTEOPOROSI

LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE

-I DISTURBI GASTROINTESTINALI

-LE MALATTIE EPATICHE

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

-LE REAZIONI AVVERSE AL CIBO

-REAZIONI TOSSICHE

-LE ALLERGIE ALIMENTARI

-LE INTOLLERANZE ALIMENTARI

-INTOLLERANZA AL LATTOSIO

-FAVISMO

-CELIACHIA

-DIAGNOSI DELLE ALLERGIE E DELLE INTOLLERANZE

-ALLERGIE,INTOLLERANZE E RISTORAZIONE COLLETTIVA

ALIMENTAZIONE E TUMORI,DISTURBI ALIMENTARI

-I TUMORI

-I DISTURBI ALIMENTARI

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

-CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI: LE MICOTOSSINE,I FITOFARMACI,GLI ZOOFARMACI,SOSTANZE CEDUTE DA CONTENITORI O DA IMBALLAGGI PER ALIMENTI

-I METALLI PESANTI

-I RADIONUCLIDI

CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

-LE MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI

-I PRIONI

-I VIRUS

-I BATTERI

- I FATTORI AMBIENTALI E LA CRESCITA MICROBICA
- TOSSINFEZIONI ALIMENTARI
- I FUNGHI MICROSCOPICI
- LE PARASSITOSI

ADDITIVI ALIMENTARI E COADIUVANTI TECNOLOGICI

- GLI ADDITIVI ALIMENTARI
- I CONSERVANTI ANTIMICROBICI
- GLI ANTIOSSIDANTI
- GLI ADDITIVI AD AZIONE FISICA
- GLI ADDITIVI CHE ESALTANO O ACCENTUANO LE CARATTERISTICHE SENSORIALI
- GLI ENZIMI ALIMENTARI
- I COADIUVANTI TECNOLOGICI

IL SISTEMA HACCP E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

- IGIENE DEGLI ALIMENTI
- I MANUALI DI BUONA PRASSI IGIENICA
- AUTOCONTROLLO E HACCP

-IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI

-LE FRODI ALIMENTARI

-LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

ALIMENTI SPECIALI DIETETICI

-ALIMENTI FORTIFICANTI

-ALIMENTI ALLEGGERITI

-ALIMENTI MODIFICATI

-ALIMENTI PER FINI MEDICI SPECIALI

-ALIMENTI FUNZIONALI

Battipaglia,08/06/2019

Il professore

Gli alunni
