

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 e cultura dell'alimentazione
Classe 5ª Sez. D Enogastronomia – Anno Scolastico 2018-2019
Docente: Prof. Carmine Oliva

Alimentazione nell'era della globalizzazione

Cibo e religioni

Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; le regole alimentari nella tradizione Ebraica; le regole alimentari nel Cristianesimo; le regole alimentari nell'Islam.

Nuovi prodotti alimentari

Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti; alimenti destinati a un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali; i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati.

La dieta in condizioni fisiologiche

La dieta nell'età 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 età.

Diete e stili alimentari

Dieta e benessere; stili alimentari; la dieta mediterranea; la dieta vegetariana; la dieta macrobiotica; la dieta eubiotica; la dieta nordica, la dieta e lo sport.

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 arteriosclerosi.

La dieta nelle malattie metaboliche

Le malattie del metabolismo; il diabete mellito; l'obesità; iperuricemia e gotta; osteoporosi.

La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

I disturbi gastrointestinali; le malattie epatiche.

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

Allergie e intolleranze alimentari

Le reazioni avverse al cibo; reazioni tossiche; le allergie alimentari; le intolleranze alimentari.

Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari

I tumori; i disturbi alimentari.

Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

Igiene degli alimenti; autocontrollo e HACCP; le frodi alimentari; le certificazioni di qualità.

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

Le micotossine; i fitofarmaci; gli zoofarmaci; 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.

IL Docente

Prof. Carmine Oliva