



Programma svolto
a. s. 2021/2022

Classe: 5° Ab

Materia: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Docente: prof. Antonino Vetrano

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati di classe.

Elenco dei contenuti:

MODULO A : Alimentazione nell'era della globalizzazione h=5

- U.D. A.1 Cibo e religioni

Valore simbolico degli alimenti nelle varie fedi religiose

Regole alimentari:

tradizione ebraica

tradizione cristiana

tradizione islamica

tradizione induista

- U.D. A.2 Nuovi prodotti alimentari

Nuovi prodotti

Alimenti destinati ad una alimentazione particolare

Integratori alimentari

Alimenti funzionali

Alimenti O.G.M.

MODULO B: La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche h=18

- U.D. B.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Aspetti generali

Classificazione delle diete

Dieta nell'età evolutiva: lattante, neonato, bambino, adolescente

Dieta nell'età adulta. Piramide alimentare.

Dieta nella terza età.

Dieta in gravidanza.

Dieta in allattamento.

- U.D. B.2 Dieta e stili alimentari

Dieta e benessere

Stili alimentari

Dieta dello sportivo

Dieta mediterranea. Piramide alimentare.

Dieta vegana, vegetariana, crudista.

Dieta macrobiotica.

Dieta eubiotica.

- U.D. B.3 Alimentazione nella ristorazione collettiva

Mense scolastiche

Mense aziendali

Ristorazione nelle case di riposo

Ristorazione ospedaliera

MODULO C: La dieta nelle principali patologie h=19

- U.D. C.1 La dieta nelle malattie cardio vascolari

Aspetti generali

Iperensione

Iperlipidemia

Arteriosclerosi

Aterosclerosi

- U.D. C.2 La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

Aspetti generali

Gastrite

Ulcera

Stipsi e diarrea

Colite

Malattie epatiche: epatite, cirrosi

- U.D. C.3 La dieta nelle malattie metaboliche

Aspetti generali

Diabete mellito

Obesità

Gotta

Uricemia

Osteoporosi

- U.D. C.4 La dieta in caso di allergie e intolleranze alimentari

Aspetti generali

Reazioni avverse al cibo.

Allergie e intolleranze alimentari

Intolleranza al lattosio

Celiachia

Diagnosi delle allergie e intolleranze alimentari

Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva

- U.D. C.5 Alimentazione e cancerogenesi

La dieta preventiva dei tumori

- U.D. C.6 Disturbi del comportamento alimentare

Anoressia

Bulimia

MODULO D: I rischi e la sicurezza nella filiera alimentare h=65

- U.D. D.1 Contaminazioni fisiche e chimiche

Aspetti generali

Fattori tossici e residui dell'attività umana

Contaminazioni fisiche: particellare e radioattiva.

Contaminazioni chimiche:

fitofarmaci

fertilizzanti

zoofarmaci

contenitori per alimenti

PCB

IPA

metalli pesanti

- U.D. D.2 Contaminazioni biologiche

Aspetti generali

Contaminazione da virus

Contaminazione da batteri

Contaminazione da prioni

Contaminazioni da muffe e lieviti

Tossinfezioni trasmesse dagli alimenti :

salmonellosi

intossicazione stafilococcica

tifo e paratifo

colera

epatite A E

botulismo

shigellosi

tossinfezione da bacillus cereus

amebiasi

teniasi

trichinosi

listeriosi

anisakidosi

toxoplasmosi

tossinfezione da clostridium perfringens

lieviti: pichia

muffe: aspergillus niger

- U.D. D.3 Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

Aspetti generali

Additivi : classificazione ed esempi

- U.D. D.4. Sistema HACCP e certificazioni di qualità

Aspetti generali: tracciabilità, rintracciabilità, filiera alimentare

Igiene degli alimenti

Qualità totale degli alimenti

Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo: igiene ambiente, materie prime, attrezzature e persona

Manuali B.P.I.

Autocontrollo e HACCP.

Controllo ufficiale degli alimenti.

Frodi alimentari.

Certificazioni di qualità degli alimenti. Marchi alimentari

