



Programma svolto
a. s. 2022-2023

Classe: 5 AB

Materia: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Docente: Vetrano Antonino

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

Elenco dei contenuti

UDA sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

SEZIONE 1: LA FILIERA ALIMENTARE

La filiera agroalimentare.

Impatto ambientale della filiera agroalimentare, Le frodi nella filiera agroalimentare, la sicurezza alimentare nella filiera produttiva

La qualità nella filiera agroalimentare e certificazioni di qualità.

SEZIONE 2: Il sistema HACCP

Igiene dei prodotti alimentari, I manuali di buone pratiche igieniche, Il sistema HACCP

La valutazione della gravità del rischio, La contaminazione degli alimenti.

SEZIONE 3: LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA)

i prioni

i virus

i batteri

I fattori di crescita microbica, Le tossinfezioni alimentari, I principali batteri responsabili di MTA

I funghi microscopici, i parassiti intestinali.

SEZIONE 4: LA CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI.

La contaminazione fisica degli alimenti, La contaminazione chimica degli alimenti, Gli agrofarmaci

Gli zoofarmaci, Sostanze cedute dai MOCA, I metalli pesanti.

UDA la trasformazione degli alimenti

SEZIONE 5: CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.

Conservazione degli alimenti: cenni storici, tecnologie alimentari, alterazioni degli alimenti, classificazione dei metodi di conservazione, conservazione con basse temperature, con alte temperature, conservazione per sottrazione di acqua, conservazione in ambienti modificati, irraggiamento e altri metodi fisici innovativi di conservazione, conservazione con metodi chimici naturali e artificiali, l'affumicamento, le fermentazioni.

SEZIONE 6: LA COTTURA DEGLI ALIMENTI.

La cottura, la trasmissione del calore nella cottura, effetti della cottura sugli alimenti, modificazioni dei nutrienti per effetto della cottura, composti tossici da pratiche di cottura, principali tecniche di cottura.

SEZIONE 7: I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI.

I prodotti alimentari innovativi, alimenti salutistici, alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, gli integratori alimentari, gli alimenti funzionali, i nuovi alimenti, gli alimenti geneticamente modificati.

UDA alimentazione in situazioni fisiologiche

SEZIONE 8: L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA.

Sana e corretta alimentazione, la dieta: dell'età evolutiva, del neonato e del lattante, alimentazione complementare, del bambino, dell'adolescente, dell'adulto, in gravidanza, durante l'allattamento, della terza età.

SEZIONE 9: DIETE E STILI ALIMENTARI.

Dieta e benessere, stili alimentari, la dieta mediterranea, la dieta sostenibile, le diete vegetariane, le diete semivegetariane, la dieta macrobiotica, la dieta dello sport.

SEZIONE 10: PRESCRIZIONI ALIMENTARI E RELIGIONI.



Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni, le regole alimentari: nell'ebraismo, cristianesimo e islamismo, induismo e buddismo e norme alimentari.

SEZIONE 11: 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.

UDA alimentazione in situazioni patologiche

SEZIONE 12: L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI.

Le malattie cardiovascolari, l'ipertensione arteriosa, le iperlipidemie e l'aterosclerosi, grassi e salute e alcol e salute.

SEZIONE 13: L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE METABOLICHE.

Le malattie del metabolismo, la sindrome metabolica, il diabete mellito, l'obesità, l'iperuricemia e la gotta, osteoporosi.

SEZIONE 14: L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE.

I disturbi gastrointestinali, le malattie epatiche,

SEZIONE 15: ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI.

Le reazioni avverse al cibo, le allergie alimentari, le intolleranze alimentari, la sensibilità al glutine e la celiachia. La diagnosi delle allergie e delle intolleranze, allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva.

SEZIONE 16: ALIMENTAZIONE E TUMORI, DISTURBI ALIMENTARI.

I tumori, i disturbi alimentari.

Cremona 08 giugno 2023

Il docente
Antonino Vetrano