

**I.P.S.S.A.R. – I.I.S. CONVITTO R. BONGHI LUCERA**  
**PROGRAMMA SVOLTO SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**  
**Anno Scolastico 2016 – 2017 / Classe 5 B**  
**Docente: Prof. Cancellaro Corrado**

**PRIMO QUADRIMESTRE.**

**1. I Rischi e la Sicurezza Alimentare**

- La sicurezza alimentare: food safety e food security; normative in tema di sicurezza alimentar.
- Tracciabilità e rintracciabilità di filiera di un prodotto.
- Fattori tossici e contaminazione alimentare: intossicazioni acute e croniche; DL<sub>50</sub>, D.G.A., L.M.R.
- Contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti.

**2. La Prevenzione e il Controllo per la Sicurezza Alimentare**

- Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo.
- Controllo, qualità e sicurezza alimentare
- Il sistema HACCP.

**SECONDO QUADRIMESTRE**

**1. I nuovi prodotti alimentari.**

- I nuovi prodotti alimentari: alimenti innovativi (alleggeriti, arricchiti, destinati a un'alimentazione particolare, integratori alimentari, alimenti funzionali, i superfoods)

**2. La Dieta in Condizioni Fisiologiche**

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

- La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche: la dieta nel neonato, nel lattante, nel bambino, nell'adolescente e nell'adulto; diete in gravidanza, dieta della nutrice e nella terza età.
- La dieta dello sportivo.

**3. Diete e stili alimentari:**

- Diete e benessere
- La Dieta Mediterranea e la piramide della dieta mediterranea
- La dieta vegetariana e la dieta macrobiotica;
- La dieta eubiotica e la dieta nordica.

**4. La Dieta in Condizioni Patologiche**

- La dieta nelle malattie cardiovascolari.
- La dieta nelle malattie del metabolismo: obesità, diabete, iperlipidemie

6/06/2017

Firma docente



Firma alunni

Antonio Fusco  
Sal. Giudice Pasquale P.O.  
Di. Gennaro Vincenzo  
De. Nicola Simone  
Corrado Cancellaro