

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/Pasticceria
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 alimentare. Tracciabilità e rintracciabilità di filiera di un prodotto.
- Fattori tossici e contaminazione alimentare: intossicazioni acute e croniche; DL₅₀, D.G.A., L.M.R.
- Contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti. Contaminazioni biologiche: modalità di contaminazione; prioni, virus, batteri, funghi, parassitosi (da protozoi e metazoi)
- Fattori di sviluppo dei batteri e principali malattie batteriche di origine alimentare (salmonellosi, infezione da stafilococco, botulismo, tossinfezione da clostridium perfringes, bacillus cereus, listeriosi, shigellosi, campilobacterium).

2. La Prevenzione e il Controllo per la Sicurezza Alimentare

- Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo.
- Controllo, qualità e sicurezza alimentare. Certificazioni di qualità di prodotto: DOP, IGP, STG, biologico.
- Frodi sanitarie e commerciali.
- Il sistema HACCP.

SECONDO QUADRIMESTRE

1. 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.

2. 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

3. La Dieta in Condizioni Patologiche

- La dieta nelle malattie cardiovascolari.
- La dieta nelle malattie del metabolismo: obesità, diabete, iperlipidemie
- Alimentazione e tumori.
- Allergie e intolleranze.

6/06/2018

Firma docente

Firma alunni