

I.P.S.S.A.R. – I.I.S. CONVITTO R. BONGHI LUCERA
PROGRAMMA SVOLTO SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Anno Scolastico 2017 – 2018 / Classe 5 D – Enogastronomia
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; DL₅₀, 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. Certificazioni di qualità di prodotto: DOP, IGP, STG, Biologico.
- Frodi sanitarie e commerciali.
- Il sistema HACCP.

SECONDO QUADRIMESTRE

1. La Dieta in 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.

2. Diete e stili alimentari:

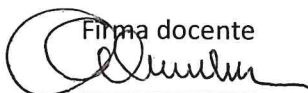
- Diete e benessere
- La Dieta Mediterranea e la piramide della dieta mediterranea
- La dieta vegetariana e la dieta macrobiotica;
- La dieta eubiotica e la dieta nordica.

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

