Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

**CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"**

Via IV Novembre n. 38 – 71036 Lucera (FG) – Tel. 0881/520062 – Fax 0881/520109

C.M. FGVC01000C - C.F. 82000200715 con annesso

**IP SERV. ALB. E RIST. IST. PROFESSIONALE ANN. CONVITTO"BONGHI"**

C.M. FGRH100008 – C.F. 91020640719

**Classe:** 5 C SERV. ENOGASTR. E OSPIT. ALB. – Enogastr. 5^ CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI" SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R. (IP06)

**Anno:** 2019/2020 **Materia:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**Docente:** IRLANTE GIUSEPPINA

# Nuove tendenze di filiera e nuovi prodotti alimentari. Alimentazione e religioni.

Consumi Alimentari in Italia
Identificazione delle tendenze di consumo
Sicurezza alimentare nel sistema produttivo
Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche.
Innovazioni tecnologiche di conservazione.
Filiera corta e sostenibilità
Nuovi prodotti alimentari
Alimenti innovatici o novel foods
Prodotti dietetici e integratori alimentari

# Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche

Contaminazioni biologiche
Microrganismi e tipi di contaminazione
Crescita dei microrganismi
Virus
Batteri
Tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche (salmonellosi, tifo e paratifo, intossicazione stafilococcica, botulismo, tossinfezione da Clostridium perfringers, tossinfezione da Bacillus cereus, bolulismo, listeriosi, campilobatteriosi, yersiniosi, colera)
Metazoi (teniasi, echinococcosi, trichinosi, ascaridiosi, ossiuriasi, anisakidosi
Cellula eucariotica e procariotica.
Salmonellosi
Intossicazione da stafilococco
Botulino
Crescita dei microrganismi

# Contaminazioni fisico-chimica degli alimenti

Le micotossine
Gli agro farmaci
I farmaci veterinari
Sostanze cedute dai materiali a contatto con gli alimenti
I metalli pesanti

# Sistema HACCP e qualità degli alimenti

Igiene degli ambienti di lavoro
Igiene dei locali
Igiene del personale
Sistema HACCP

Punti fondamentali del sistema HACCP
Criteri di applicazione del metodo HACCP
Diagramma di flusso e gestione della documentazione
Regole da osservare per l'igiene degli alimenti

## Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche

Alimentazione in gravidanza
Alimentazione della nutrice
Alimentazione nella prima infanzia (0 – 3 anni)
Alimenti nella seconda infanzia e nell'età scolare (4 – 12 anni)
Alimentazione nell'adolescenza
Alimentazione nell'età adulta
Alimentazione nella terza età
Alimentazione nello sport
Piramide motoria e della sete
Alimentazione nelle collettività
Fast food e slow food
Tipologie dietetiche: dieta mediterranea; dieta vegetariana; dieta eubiotica; dieta macrobiotica; dieta a zona; crono dieta.

## Dieta in particolari condizioni patologiche

Obesità
Aterosclerosi
Ipertensione
Diabete
Gotta
Alimentazione e cancro
Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia
Malnutrizione da carenza di nutrienti
Relazioni tra nutrienti e patologie
Allergie ed intolleranze alimentari
Allergeni ed etichette alimentari

Lucera 08/06/2020

Docente _____

Alunni _____
_____
_____