

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe 5 A sala

Anno scolastico 2019-2020

Prof.ssa Rosa Pinto

ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

Cibo e religione (cenni)

Nuovi prodotti alimentari

LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche:

La dieta nell'età evolutiva

La dieta del neonato e del lattante

L'alimentazione complementare

La dieta del bambino

La dieta dell'adolescente

La dieta dell'adulto

La piramide alimentare

La dieta dell'adulto

La piramide alimentare

La dieta in gravidanza

La dieta della nutrice

La dieta nella terza età

Diete e stili alimentari:

Diete e benessere

Stili alimentari

La dieta mediterranea

La dieta vegetariana

La dieta macrobiotica

La dieta eubiotica

La dieta nordica

La dieta e lo sport

L'alimentazione nella ristorazione collettiva:

La ristorazione

La ristorazione di servizi

La mensa aziendale

La mensa scolastica

La ristorazione nelle case di riposo

La ristorazione ospedaliera

LADIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

La dieta nelle malattie cardiovascolari

La dieta nelle malattie metaboliche:

Le malattie del metabolismo

Il diabete mellito

L'obesità

Iperuricemia e gotta

Osteoporosi

La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

Allergie e intolleranze alimentari

Alimentazione e tumori

Disturbi del comportamento alimentare

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

Contaminazione fisico-chimico degli alimenti:

Aspetti generali

Le micotossine

I fitofarmaci

Gli zoo farmaci

Sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti

I metalli pesanti

I radionuclidi

Contaminazione biologica degli alimenti:

Le malattie trasmesse dagli alimenti

I prioni

I virus

I batteri

Tossinfezioni alimentari

Le parassitosi

Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici:

Classificazione additivi

Il sistema HACCP e la sicurezza alimentare