

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

- **Libro di testo:** "SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" per il quinto anno. Autore: Luca la Fauci. Editore: Markes.

UDA N 1 - Conoscere per valorizzare

Contaminanti chimico-fisici

- Contaminanti alimentari
- Contaminanti chimici sintetici
- Contaminanti chimici naturali
- Contaminazione da radioattività

Contaminanti biologici

- Contaminanti biologici
- I microrganismi
- I batteri
- Malattie di origine batterica veicolate dagli alimenti
- Infezioni alimentari
- Intossicazioni alimentari
- Tossinfezioni alimentari
- Malattie causate da virus
- Malattie causate da prioni
- Contaminanti fungini: lieviti e muffe

Qualità degli alimenti

- Qualità totale
- Qualità certificata
- I marchi di qualità

UDA N 2 - Prevenzione, salute e benessere

Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature

- Contaminazione degli alimenti
- Igiene del personale
- Contaminazione indiretta: cause e norme igieniche di prevenzione
- Sanificazione degli ambienti e delle attrezzature
- Disinfestazione
- Contaminazione crociata: cause e norme igieniche di prevenzione

Sicurezza alimentare e sistema HACCP

- Sicurezza alimentare: normativa, tracciabilità e rintracciabilità, frodi alimentari
- Il sistema HACCP

Allergie e intolleranze alimentari

- Le reazioni avverse agli alimenti
- Allergie alimentari
- Intolleranze alimentari
- Ruolo degli OSA nella gestione di allergie ed intolleranze alimentari

UDA N 3 - Ambiente e sviluppo sostenibile

Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento

- Dieta razionale ed equilibrata
- Valutazione dello stato nutrizionale
- Il bilancio energetico

- Impostare una dieta equilibrata: definizione della razione alimentare per le 24 ore
- Impostare una dieta equilibrata: orientarsi nella scelta degli alimenti
- Impostare una dieta equilibrata: i modelli alimentari di riferimento
- La Dieta Mediterranea
- Diete vegetariane

Dietetica applicata a condizioni fisiologiche

- Gravidanza: dieta equilibrata
- Allattamento: dieta equilibrata
- Età evolutiva: dieta equilibrata
- Alimentazione nella terza età

UDA N 4 - La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

Dietoterapia e obesità

- Alimentazione e stato di salute
- Obesità

Malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica

- Malattie cardiovascolari
- Dislipidemie
- Aterosclerosi
- Ipertensione arteriosa
- Diabete

Tumori

- Tumori: definizione e classificazione
- Fattori di rischio e cancerogeni
- Cancerogeni negli alimenti
- Prevenzione a tavola

Le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

- Alimenti alleggeriti, funzionali, Novel food, alimenti dietetici, integratori, OGM

Nuove tendenze dei consumi alimentari

- Consumi sostenibili
- La doppia Piramide
- Alimenti a Km0
- Slow Food

Religione e scelte alimentari

- Religione Cristiana
- Religione Islamica
- Religione Ebraica
- Buddismo