

PROGRAMMAZIONE DI MATERIA PER CONTENUTI
DISCIPLINA: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**
CLASSE QUINTA, Indirizzo PRODOTTI DOLCIARI

Qualità totale

Certificazioni di qualità e sistema HACCP

sistema HACCP

norme ISO

marchi d'origine

Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni

Pericoli e rischi

Contaminazioni degli alimenti: biologiche, chimiche e fisiche

Fattori antinutrizionali e sostanze tossiche naturali

I contaminanti (micotossine, inquinanti ambientali, agricoltura e allevamento, radionuclidi, sostanze rilasciate dai contenitori, contaminanti biologici).

Malattie alimentari di origine virale, batteriche, parassitosi e nuove patologie (BSE, gastroenterite da E. coli)

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

fattori che influenzano i consumi alimentari

evoluzione del settore agroalimentare

nuovi prodotti alimentari e nuove tecnologie (convenience foods, prodotti dietetici e per la prima infanzia, functional foods)

Dieta razionale ed equilibrata

fabbisogno calorico e nutrizionale

valutazione dello stato nutrizionale

LARN

linee guida

Tipologie dietetiche

Dieta mediterranea, diete vegetariane, dieta sostenibile, nordica, eubiotica, macrobiotica

Dieta nelle varie fasce d'età e condizioni fisiologiche

età evolutiva, età adulta, età senile, gravidanza, allattamento, sportivo

Dieta nelle principali malnutrizioni e malattie collegate all'alimentazione

malattie cardiovascolari, diabete, obesità, osteoporosi, gotta e iperuricemia, tumori, malnutrizioni da carenza

Disturbi del comportamento alimentare:

anoressia, bulimia, binge eating/drinking disorder

Allergie, intolleranze alimentari

Intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria, celiachia, principali allergie