

PROGRAMMAZIONE DI MATERIA PER CONTENUTI  
DISCIPLINA: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**  
**CLASSE QUINTA, Indirizzi ENOGASTRONOMIA E SERVIZI DI SALA E VENDITA**

**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, parassitose 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

**Consuetudini alimentari nelle grandi religioni**

Buddismo, Cristianesimo, Ebraismo, Induismo, Islamismo