

PROGRAMMA SVOLTO

Materia: **Scienza e cultura dell'alimentazione**

Docente: **Damiana Emanuela De Vito**

Anno scolastico **2019-2020**

Classe **5 A Sala vendita**

MODULO N. 1 Dietologia

Alimentazione nelle diverse età:

- nel lattante,
- complementare,
- nel bambino,
- nell'adolescente,
- nell'adulto, in gravidanza,
- durante l'allattamento,
- in menopausa,
- in terza età.

Diete e stili alimentari

- dieta mediterranea,
- vegetariana,
- sostenibile,
- macrobiotica,
- eubiotica,
- cronodietà,
- nordica,
- sostenibile,
- dieta nello sport.

MODULO N. 2 Dietoterapia

La dieta nelle principali patologie:

- la dieta nelle malattie cardiovascolari,
- la dieta nelle malattie metaboliche,
- la dieta nelle malattie dell'apparato digerente,
- allergie e intolleranze alimentari,
- alimentazione e tumori,
- disturbi alimentari.

MODULO N. 3 Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

Costanze fisico-chimica degli alimenti:

- La contaminazione degli alimenti,
- Le micotossine,
- Gli agrofarmaci,
- I farmaci veterinari,
- Sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti,
- I metalli pesanti,
- I radionuclidi.

Contaminazione biologica degli alimenti:

- Le malattie trasmesse dagli alimenti,
- I prioni,
- I virus,
- I batteri,
- I fattori ambientali e la crescita microbica,
- Le tossinfezioni alimentari,
- I funghi microscopici,
- Le parassitosi intestinali.

Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

- Gli additivi alimentari,
- I conservanti antimicrobici,
- Gli antiossidanti,
- Gli additivi ad azione fisica,
- Gli additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali,
- Gli enzimi alimentari,
- I coadiuvanti tecnologici.

Sistema HACCP e certificazioni di qualità

- Igiene degli alimenti,
- I manuali di buona prassi igienica,
- Il sistema HACCP,
- Il controllo ufficiale degli alimenti,
- Le frodi alimentari,
- Le certificazioni di qualità

LA DOCENTE

Damiana Emanuela De Vito