

PROGRAMMA

di

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

V B FPP

Anno scolastico 2024-2025

UDA 1-IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE.

Filiera corta e filiera lunga. La rintracciabilità di filiera

La qualità totale di un alimento .Il controllo ufficiale degli alimenti. Le frodi alimentari.

Le certificazioni di qualità'.

La Sicurezza Alimentare: IL SISTEMA HACCP igiene degli alimenti, autocontrollo e HACCP.

Il "Pacchetto Igiene".

UDA 2-CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI:

Contaminazione Fisica. Contaminazione Chimica

Contaminazione Biologica: le malattie trasmesse dagli alimenti.

I prioni, i virus, i batteri, i funghi, i parassiti.

Fattori ambientali e crescita microbica, tossinfezioni alimentari.

UDA 3-CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI:

Alterazione degli alimenti.

METODI DI CONSERVAZIONE: Metodi fisici di conservazione : le alte Temperature (PASTORIZZAZIONE e STERILIZZAZIONE), le basse Temperature (REFRIGERAZIONE, CONGELAMENTO, SURGELAZIONE); metodi fisici di sottrazione d'acqua; metodi fisici di sottrazione d'aria; radiazioni.

METODI CHIMICI di conservazione

Metodo CHIMICO/FISICO.

Metodi BIOLOGICI di conservazione. Il processo di fermentazione.

UDA 4-NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI:

Alimenti e tecnologie, i nuovi prodotti, ADAP.

Gli integratori alimentari. Gli alimenti funzionali. I novel foods. Gli OGM.

UDA 5-LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE:

Aspetti generali, la dieta nell'età evolutiva, la dieta del neonato e del lattante, l'alimentazione complementare, la dieta del bambino, dell'adolescente, dell'adulto

La piramide alimentare.

La dieta in gravidanza e della nutrice, la dieta della terza età.

UDA 6-LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI: le malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, aterosclerosi.

LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE: le malattie del metabolismo, il **diabete mellito**, l'**obesità**.

ALLERGIE E ALIMENTARI : le reazioni avverse al cibo, le reazioni tossiche, reazioni allergiche e manifestazioni da intolleranza.

Intolleranza al lattosio, celiachia.

UDA 7-DIETE E STILI ALIMENTARI:

Diete e benessere, stili alimentari.

La **dieta mediterranea**, la dieta vegetariana, vegetaliana, la dieta macrobiotica.

SOSTENIBILITA" e dieta sostenibile.