

# Programma Scienze degli Alimenti

## Classe III

1. UNITÀ 1 SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI
  1. Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile
  2. Sistemi produttivi in agricoltura
  3. Filiera agroalimentare e impronta ecologica
  4. Nuovi prodotti alimentari
  5. Qualità degli alimenti
  
2. UNITÀ 2 IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE
  1. Contaminazioni alimentari
  2. Malattie da contaminazione biologica degli alimenti
  3. Igiene nella ristorazione e sistema HACCP
  4. Additivi alimentari: sicurezza e criticità
  5. Sicurezza sul lavoro
  
3. UNITÀ 3 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE
  1. Alimentazione equilibrata e LARN
  2. Linee guida modelli alimentari
  3. Dieta nelle varie fasce d'età
  4. Dieta nello sport
  
4. UNITÀ 4 ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE
  1. Alimentazione nella ristorazione
  2. Tipologie dietetiche
  
5. UNITÀ 5 DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE
  1. Obesità e sindrome metabolica
  2. Malattie cardiovascolari
  3. Diabete
  4. Malattie dell'apparato digerente
  5. Alimentazione e tumori
  6. Disturbi del comportamento alimentare
  7. Malattie da carenza di nutrienti e altre patologie
  8. Allergie e intolleranze alimentari
  
6. UNITÀ 6 ASPETTI RELIGIOSO-ANTROPOLOGICI LEGATI AL CIBO E PROMOZIONE DEL "MADE IN ITALY"
  1. Alimentazione e religione
  2. Antropologia del cibo e consumi alimentari
  3. Promozione del "Made in Italy"
  
7. UNITÀ 3 CEREALI E DERIVATI, TUBERI
  1. Classificazione dei cereali e frumento
  2. Pane
  3. Pasta
  4. Riso
  5. Mais
  6. Cereali minori e pseudocereali
  7. Tuberi
  
8. UNITÀ 4 ORTAGGI, FRUTTA, LEGUMI, FUNGHI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
  1. Ortaggi
  2. Frutta
  3. Legumi

4. Funghi
5. Erbe aromatiche e spezie

9. UNITÀ 5 LATTE E DERIVATI

1. Latte
2. Yogurt
3. Formaggi

10. UNITÀ 6 CARNE, PESCI, UOVA

1. Carne
2. Prodotti ittici
3. Uova

11. UNITÀ 7 OLI E GRASSI

1. Olio d'oliva
2. Oli di semi e grassi vegetali
3. Burro e grassi animali

12. UNITÀ 8 BEVANDE NON ALCOLICHE E ALIMENTI ACCESSORI

1. Acque minerali, bibite e succhi di frutta
2. Bevande nervine
3. Dolcificanti e altri alimenti accessori

13. UNITÀ 9 BEVANDE ALCOLICHE

1. Vino
2. Birra
3. Superalcolici

14. UNITÀ 12 CONSERVAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

1. Conservazione degli alimenti
2. Cottura degli alimenti

Libro di testo in adozione

Autore: Silvano Rodato

Titolo: Alimentazione oggi

Volume: seconda edizione

Editore: Zanichelli