

Programma Scienze degli Alimenti

Classe V

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