

**Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca**  
**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ENZO FERRARI"**

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
*Ufficio Scolastico Regionale per la Campania*

**Programma di Scienza e cultura dell'alimentazione**  
**Classe 5<sup>a</sup> Sez. C Enogastronomia – Anno Scolastico 2018-2019**  
**Docente: Prof. Carmine Oliva**

***Alimentazione nell'era della globalizzazione***

***Cibo e religioni***

Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; le regole alimentari nella tradizione Ebraica; le regole alimentari nel Cristianesimo; le regole alimentari nell'Islam.

***Nuovi prodotti alimentari***

Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti; alimenti destinati a un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali; i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati.

***La dieta in condizioni fisiologiche***

La dieta nell'età evolutiva; la dieta del neonato e del lattante; l'alimentazione complementare, la dieta del bambino; la dieta dell'adolescente; la dieta dell'adulto; la piramide alimentare; la dieta in gravidanza; la dieta della nutrice; la dieta nella terza età.

***Diete e stili alimentari***

Dieta e benessere; stili alimentari; la dieta mediterranea; la dieta vegetariana; la dieta macrobiotica; la dieta eubiotica; la dieta nordica, la dieta e lo sport.

***L'alimentazione nella ristorazione collettiva***

La ristorazione; la ristorazione di servizio; la mensa scolastica; la mensa aziendale; la ristorazione nelle case di riposo; la ristorazione ospedaliera.

***La dieta nelle principali patologie***

***La dieta nelle malattie cardiovascolari***

Le malattie cardiovascolari; ipertensione arteriosa; iperlipidemie e arteriosclerosi.

***La dieta nelle malattie metaboliche***

Le malattie del metabolismo; il diabete mellito; l'obesità; iperuricemia e gotta; osteoporosi.

***La dieta nelle malattie dell'apparato digerente***

I disturbi gastrointestinali; le malattie epatiche.

## **Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca**

### **ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE “ENZO FERRARI”**

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
*Ufficio Scolastico Regionale per la Campania*

#### ***Allergie e intolleranze alimentari***

Le reazioni avverse al cibo; reazioni tossiche; le allergie alimentari; le intolleranze alimentari.

#### ***Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari***

I tumori; i disturbi alimentari.

#### ***Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare***

##### ***Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità***

Igiene degli alimenti; autocontrollo e HACCP; le frodi alimentari; le certificazioni di qualità.

##### ***Contaminazione fisico-chimica degli alimenti***

Le micotossine; i fitofarmaci; gli zoofarmaci; 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; tossinfezioni alimentari; i funghi microscopici; le parassitosi.

#### **IL Docente**

**Prof. Carmine Oliva**