

Programma  
Scienza e cultura dell'alimentazione  
Prof. Elvira Gorrasi  
Anno scolastico 2021/2022  
CLASSE V A sala

L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

-CIBO E RELIGIONI

-IL VALORE SIMBOLICO DEGLI ALIMENTI

NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

-ALIMENTI E TECNOLOGIE: I NUOVI PRODOTTI

-ALIMENTI DESTINATI A UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

-GLI INTEGRATORI ALIMENTARI

-GLI ALIMENTI FUNZIONALI

-GLI ALIMENTI GENETICAMENTE MODIFICATI

LA DIETA IN DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE

-LA DIETA NELLE DIVERSE ETA'

-LA DIETA NELL'ETA' 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 ETA'

DIETE E STILI ALIMENTARI

-DIETE E BENESSERE

-STILI ALIMENTARI

-DIETA VEGETARIANA

-LA DIETA MACROBIOTICA

-LA DIETA EUBIOTICA

-LA DIETA NORDICA

-LA DIETA E LO SPORT

- DIETA MEDITERRANEA

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 ATROSCLEROSI

LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE

-LE MALATTIE DEL METABOLISMO

-IL DIABETE MELLITO

-L'OBESITA'

-IPERURICEMIA E GOTTA,OSTEOPOROSI

LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE

-I DISTURBI GASTROINTESTINALI

-LE MALATTIE EPATICHE

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

-LE REAZIONI AVVERSE AL CIBO

-REAZIONI TOSSICHE  
-LE ALLERGIE ALIMENTARI  
-LE INTOLLERANZE ALIMENTARI  
-INTOLLERANZA AL LATTOSIO  
-FAVISMO  
-CELIACHIA  
-DIAGNOSI DELLE ALLERGIE E DELLE INTOLLERANZE  
-ALLERGIE, INTOLLERANZE E RISTORAZIONE COLLETTIVA  
ALIMENTAZIONE E TUMORI, DISTURBI ALIMENTARI  
-I TUMORI  
-I DISTURBI ALIMENTARI  
IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE  
-CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI: LE  
MICOTOSSINE, I FITOFARMACI, GLI ZOOFARMACI, SOSTANZE  
CEDUTE DA CONTENITORI O DA IMBALLAGGI PER  
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  
-TOSSINFEZIONI ALIMENTARI  
-I FUNGHI MICROSCOPICI  
-LE PARASSITOSI  
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  
IL SISTEMA HACCP E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'  
-IGIENE DEGLI ALIMENTI  
-I MANUALI DI BUONA PRASSI IGIENICA  
-AUTOCONTROLLO E HACCP  
-IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI  
-LE FRODI ALIMENTARI  
-LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

DOCENTE  
ELVIRA GORRASI