

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI**  
**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**CONTENUTI STANDARD**

**Classi 5<sup>a</sup>**

**Materia SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**1. I PRINCIPI NUTRITIVI E L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA e L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**

- Cibo e Religioni
- Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose
- Regole alimentari nelle grandi fedi religiose (Ebraismo, Cristianesimo, Islam)
- LARN, apporto qualitativo e quantitativo per una dieta equilibrata
- Linee guida CREA e piramide alimentare

Nuovi prodotti alimentari:

- Alimenti destinati a un'alimentazione particolare;
- Alimenti funzionali e Super Foods;
- Generalità sui Novel foods e sugli alimenti geneticamente modificati

**2. LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE**

- Dieta nell'età evolutiva;
- Dieta dell'adulto;
- Dieta in gravidanza;
- Dieta della nutrice;
- Dieta nella terza età
- Dieta Mediterranea;
- Generalità sulle Diete vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica
- La dieta e lo sport
- Conosce l'alimentazione nella ristorazione collettiva
- Generalità sulle diverse tipologie di ristorazione
- La ristorazione di servizio

**3. LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

La dieta nelle malattie cardiovascolari

- Generalità e prevenzione delle malattie cardiovascolari.

- Indicazioni dietetiche per ipertensione arteriosa e iperlipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia)

#### La dieta nelle malattie metaboliche

- Diabete mellito: caratteristiche e indicazioni dietetiche
- Obesità
- Iperuricemia e osteoporosi: indicazioni dietetiche.

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

- I disturbi gastrointestinali
- Malattie epatiche: generalità.

#### Allergie e intolleranze alimentari

- Reazioni avverse al cibo.
- Allergie alimentari
- Intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia
- Diete speciali nella ristorazione collettiva.

#### Alimentazioni e tumori

- Sostanze cancerogene presenti negli alimenti
- Sostanze protettive presenti negli alimenti

#### I disturbi alimentari:

- Anoressia, bulimia nervosa e ortoressia

### **4. IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE**

#### Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

- Generalità
- Micotossine
- Caratteristiche generali su fitofarmaci, zoofarmaci, sostanze cedute da imballaggi per alimenti.
- Principali contaminazioni da metalli pesanti

#### Contaminazione biologica degli alimenti

- Agenti biologici responsabili di malattie trasmesse con gli alimenti
- I prioni e le encefalopatie spongiformi.
- I virus e l'epatite A.
- I funghi microscopici
- Cenni sulle parassitosi alimentari
- I batteri ed i principali fattori ambientali che determinano la crescita microbica.
- Principali tossinfezioni alimentari: tossinfezione da Stafilococco, da Bacillus cereus, Listeriosi, tossinfezione da Clostridium perfringens, botulismo

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

- Requisiti generali in materia di igiene

- Autocontrollo e HACCP: fasi preliminari e principi dell'HACCP, gestione di CCP
- Frodi alimentari e certificazioni di qualità: generalità

Additivi alimentari: classificazione degli additivi alimentari: antimicrobici, antiossidanti, additivi ad azione fisica e che esaltano le caratteristiche sensoriali degli alimenti