



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE  
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599  
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001  
E-mail: [LIIS004009@istruzione.it](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod.meccanogr.: **LIIS004009**



**PROGRAMMA SVOLTO  
A.S. 2017/2018**

<b>Materia:</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>Classe:</b>	<b>5C</b>
<b>Insegnante:</b>	<b>CHIARA BOTTARO</b>
<b>Libro di testo:</b>	<b>Scienza e cultura dell'alimentazione Vol. 5 A.Machado Poseidonia Scuola</b>

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
<b>1. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA</b>	UD 1 Varietà, equilibrio e moderazione UD 2 Linee guida per una sana alimentazione
<b>2. DIETE PARTICOLARI</b>	UD 1 Dieta mediterranea UD 2 Diete vegetariane: latte-ovo-vegetariana, latte-vegetariana, ovo-vegetariana, vegana, crudista e fruttariana UD 3 Altre diete: nordica, macrobiotica, eubiotica
<b>3. DIETE NELLE VARIE ETA' E CONDIZIONI FISIologiche</b>	UD 1 Neonato ed alimentazione complementare UD 2 Bambino ed adolescente UD 3 Gravidanza ed allattamento UD 4 Adulto ed anziano
<b>4. RISTORAZIONE COLLETTIVA</b>	UD 1 Ristorazione commerciale: tradizionale e moderna UD 2 Ristorazione per le comunità: scuola, azienda, ospedali e case di riposo UD 3 Elaborazione di menu per mense scolastiche ed aziendali
<b>5. DIETOTERAPIA</b>	UD 1 Malattie cardiovascolari: prevenzione del rischio cardiovascolare; ipertensione arteriosa, dislipidemie, aterosclerosi UD 2 Malattie del metabolismo: sindrome metabolica, diabete mellito, obesità, gotta, osteoporosi UD 3 Allergie alimentari; intolleranza al lattosio e celiachia UD 4 Alimentazione e tumori: stile di vita e rischio tumorale, sostanze cancerogene ed anticancerogene negli alimenti
<b>6. CIBO E RELIGIONI</b>	UD 1 Ebraismo: cibi kosher e parve, macellazione rituale, kasherizzazione della carne UD 2 Cristianesimo: regole alimentari per cattolici, ortodossi,



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE  
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599  
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001  
E-mail: [LIIS004009@istruzione.it](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod.meccanogr.: **LIIS004009**



ISO 9001=ISO 14001  
OHSAS 18001



<http://www.einaudiceccherelli.it>



		avventisti e mormoni UD 3 Islamismo: alimenti halal ed haram, alcool, Ramadan, norme di comportamento a tavola UD 4 Regole alimentari nell'Induismo, Buddismo e Jainismo
<b>7.</b>	<b>NUOVE TENDENZE DI FILIERA</b>	UD 1 Alimenti arricchiti ed alleggeriti UD 2 Dietetici ed alimenti per l'infanzia UD 3 Integratori alimentari UD 4 Alimenti funzionali e nutraceutici UD 5 OGM
<b>8.</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE</b>	UD1 Contaminazioni chimiche e fisiche: micotossine, fitofarmaci, zoofarmaci, sostanze cedute da imballaggi, metalli pesanti, radionuclidi UD 2 Contaminazioni biologiche: caratteristiche generali di prioni, virus, batteri, funghi, parassiti UD 3 Fattori di crescita microbica UD 4 Tossinfezioni alimentari: intossicazioni, infezioni, tossinfezioni propriamente dette, infestazioni UD 5 Tossinfezioni batteriche dovute a: Salmonelle, Stafilococcus aureus, Clostridium botulinum, Bacillus cereus, Listeria monocytogenes, Campylobacter jejuni UD 6 Infezioni virali: epatite A UD 7 Parassitosi: toxoplasmosi, teniasi, anisakiasi UD 8 Igiene professionale: igiene negli ambienti di lavoro; "Pacchetto Igiene" ed HACCP; controllo ufficiale degli alimenti; frodi alimentari; norme igienico-sanitarie per la prevenzione delle contaminazioni

Piombino, 1 giugno 2018

Firma Insegnante

Firma Rappresentanti studenti