



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E SOCIALI
“Luigi Einaudi”

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488 Fax 0371/430935
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it



CORSO DI STUDI: SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SALA E VENDITA

CLASSE QUINTA

NUCLEI FONDANTI DELLA DISCIPLINA

Scienza e cultura dell'alimentazione

MODULO N. 1 Sicurezza alimentare e tutela dei consumatori

Costanze fisico-chimica degli alimenti:

- La contaminazione degli alimenti,
- Le micotossine,
- Gli agrofarmaci,
- I farmaci veterinari,
- Sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli 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,
- Le tossinfezioni alimentari,
- I funghi microscopici,
- Le parassitosi intestinali.

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.

Sistema HACCP e certificazioni di qualità

- Igiene degli alimenti,
- I manuali di buona prassi igienica,
- Il sistema HACCP,
- Il controllo ufficiale degli alimenti,
- Le frodi alimentari,
- Le certificazioni di qualità

	<p style="text-align: center;">ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E SOCIALI “Luigi Einaudi”</p> <p style="text-align: center;">Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488 Fax 0371/430935 e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it</p>	
---	---	---

MODULO N. 2 La trasformazione degli alimenti

La conservazione degli alimenti:

- metodi fisici: basse e alte temperature, disidratazione, variazione di atmosfera, radiazioni e altri sistemi innovativi
- metodi chimici: conservanti naturali e conservanti artificiali
- metodi fisico-chimici: affumicamento e active packaging
- metodi biologici: fermentazione e uso di enzimi

La cottura degli alimenti:

- cottura in acqua,
- cottura a vapore,
- cottura nei grassi,
- cottura al calore secco,
- cottura a microonde,
- cottura sottovuoto,
- cottura a estrusione

I nuovi prodotti alimentari:

- alimenti destinati ad un'alimentazione particolare (celiaci, senza lattosio),
- integratori alimentari,
- fitosteroli,
- antiossidanti,
- prebiotici, postbiotici e probiotici,
- nuovi alimenti (carne sintetica e stampa 3D),
- OGM

MODULO N. 3 Dietologia

Alimentazione nelle diverse età:

- nel lattante,
- complementare,
- nel bambino,
- nell'adolescente,
- nell'adulto, in gravidanza,
- durante l'allattamento,
- in menopausa,
- in terza età.

Diete e stili alimentari

- dieta mediterranea,
- vegetariana,
- sostenibile,
- macrobiotica,
- eubiotica,
- cronodieta,
- nordica,
- sostenibile,
- dieta nello sport.

	<p style="text-align: center;">ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E SOCIALI “Luigi Einaudi”</p> <p style="text-align: center;">Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488 Fax 0371/430935 e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it</p>	
---	--	---

MODULO N. 4 Dietoterapia

La dieta nelle principali patologie:

- la dieta nelle malattie cardiovascolari,
- la dieta nelle malattie metaboliche,
- la dieta nelle malattie dell'apparato digerente,
- allergie e intolleranze alimentari,
- alimentazione e tumori,
- disturbi alimentari.

N.B. I candidati:

- potranno integrare il programma, ma non potranno in alcun modo presentare un programma che non contempli tutti gli argomenti indicati;
- potranno utilizzare come testi di riferimento i manuali adottati dalla scuola reperibili nella sezione “LIBRI DI TESTO” del sito della scuola.