

- **Storia dell'alimentazione**

Introduzione. La raccolta del cibo ed il bipedismo. Dalla caccia all'agricoltura. Prototipo di dieta mediterranea. Alimentazione nel Medioevo. Alimentazione postcolombiana. La rivoluzione delle industrie alimentari. La nascita di un'economia alimentare mondiale. L'expo e la Carta di Milano.

- **Cereali e derivati**

Aspetti generali. La cariosside. Il frumento. La molitura del frumento. Il pane. La panificazione. La lievitazione. I diversi tipi di pane. I prodotti sostitutivi del pane. Il riso. Il mais. I cereali minori.

- **La frutta**

La frutta acidula. La frutta zuccherina. La frutta acidula-zuccherina. La frutta farinosa. La frutta oleosa. La conservazione dei prodotti ortofrutticoli. La cottura dei prodotti ortofrutticoli.

- **Bevande alcoliche distillate e liquorose.**

Aspetti generali. Le bevande superalcoliche e la salute. Le acqueviti. La tecnologia di produzione delle acqueviti. La classificazione delle acqueviti. Le acqueviti di origine enologica. Le acqueviti prodotte da piante. Le acqueviti di frutta. Le bevande alcoliche liquorose. La tecnologia di produzione dei liquori.

- **Tradizione e cultura alimentare**

Prodotti dolciari tradizionali del Friuli Venezia Giulia. Prodotti dolciari tradizionali dell'Europa e del mondo. Prodotti da forno e dolciari tipici delle festività.

- **La digestione**

Introduzione. L'apparato digerente e la digestione. Il controllo della digestione. Schema dell'apparato digerente.

- **I glucidi**

Aspetti generali. La struttura dei glucidi. Classificazione dei glucidi. La digestione e l'assorbimento dei glucidi. Il destino metabolico dei glucidi. Le funzioni dei glucidi. Il fabbisogno glucidico.

- **I protidi**

Aspetti generali. La struttura dei protidi. Classificazione dei protidi. La digestione e l'assorbimento dei protidi. Il destino metabolico dei protidi. Le funzioni dei protidi. Il fabbisogno protidico.

- **I lipidi.**

Aspetti generali. La struttura dei lipidi. Classificazione dei lipidi. La digestione e l'assorbimento dei lipidi. Il destino metabolico dei lipidi. Le funzioni dei lipidi. Il fabbisogno lipidico.

- **Vitamine e sali minerali.**

Aspetti generali. Classificazione di vitamine e sali minerali. La digestione e l'assorbimento di vitamine e sali minerali. Il destino metabolico di vitamine e sali minerali. Le funzioni ed il fabbisogno di vitamine e sali minerali.

- **Bisogni di energia e nutrienti**

La bioenergetica. Il metabolismo. L'energia dei macronutrienti. Il dispendio energetico. Il metabolismo basale. Il livello di attività fisica. Il fabbisogno energetico. Il bilancio energetico. Le linee guida dietetiche. Le porzioni standard. Le misure antropometriche.

- **Conservazione degli alimenti.**

Generalità. Tecnologie alimentari. Classificazione dei metodi di conservazione. Conservazione: con basse temperature, con alte temperature, per sottrazione di acqua, in ambienti modificati, radiazioni ionizzanti. Tecnologie emergenti. Metodi chimici di conservazione. L'affumicamento. Le fermentazioni.

Tolmezzo, 20/06/2018

Prof. Marco Duriavig  
