



Il ruolo degli alimenti nella tutela della salute e del pianeta

Francesco CAPONIO

Professore Ordinario

Università degli Studi di Bari Aldo Moro

**IISS PIETRO SETTE
ISTITUTO TECNICO ECONOMICO - ISTITUTO PROFESSIONALE - LICEO SCIENTIFICO
Santeramo in Colle, 16 marzo 2024**

Dieta Mediterranea



Porzioni o dimensioni delle porzioni basati sulla frugalità e abitudini locali

Attività fisica regolare
Riposo adeguato
Convivialità
Vino (e altre bevande fermentate alcoliche) con moderazione e rispettando le usanze sociali



Biodiversità e stagionalità

Prodotti tradizionali, locali e rispettosi dell'ambiente (es. km zero)

Attività Culinarie



Definizione di Qualità

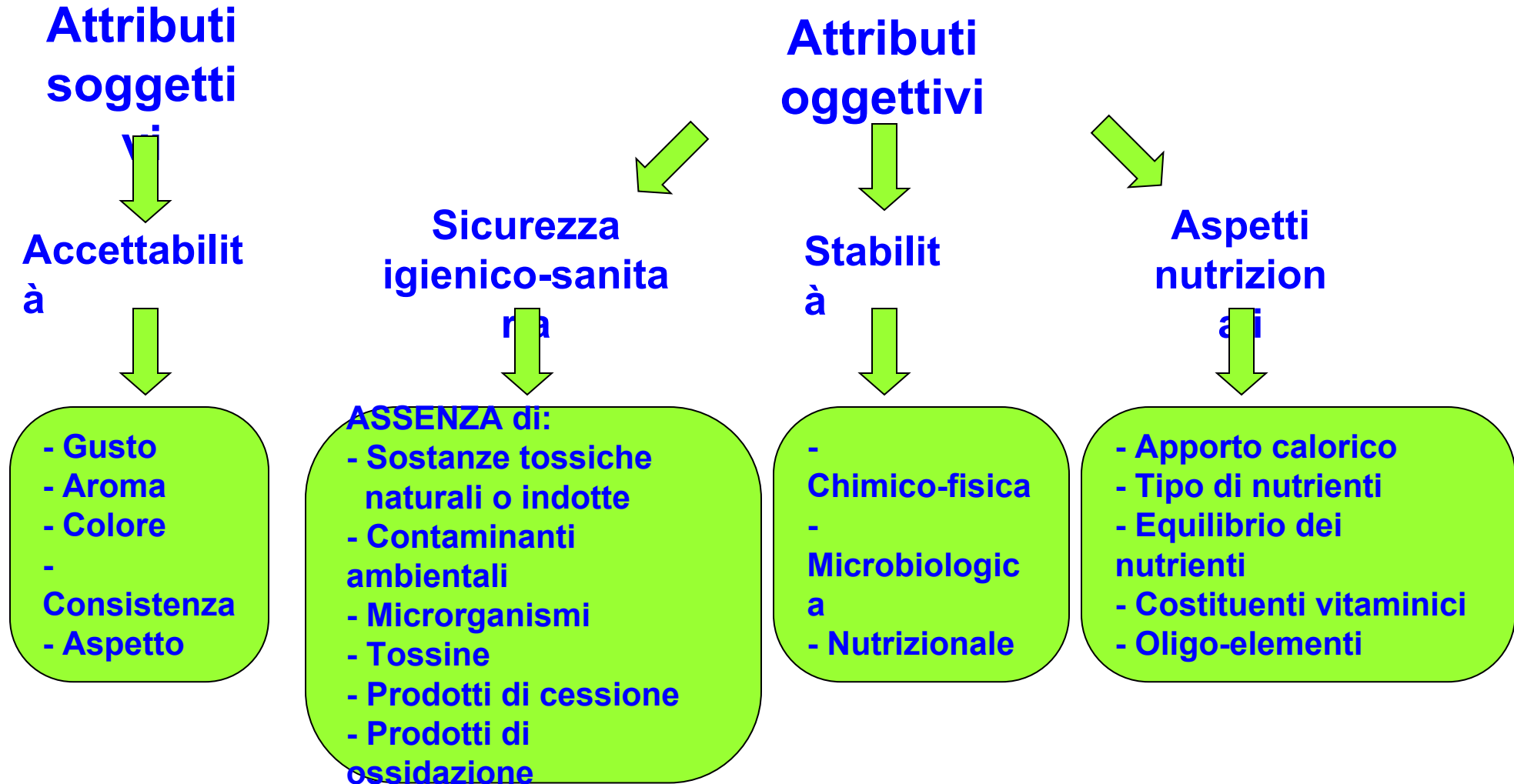
- Qualità è l'insieme delle proprietà e delle caratteristiche di un prodotto o di un servizio che conferiscono ad esso la capacità di soddisfare esigenze espresse o implicite” (UNI EN ISO 8402:1995).
- Qualità è il grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche soddisfa i requisiti” (UNI EN ISO 9000:2005).

Evoluzione del concetto di qualità degli alimenti

Evoluzione socio-economica della
società

Conoscenze scientifiche e
tecnologiche

Variabili che influenzano gli standard qualitativi di un alimento



Food Security

- è legata agli aspetti etici (**economici e sociali**): possibilità universale di accesso ad una quantità di cibo sufficiente per condurre una vita dignitosa



Food Safety

- è legata agli aspetti relativi alla sicurezza intesa come **igiene e salubrità di un alimento**. Si tratta, in sostanza, di quel complesso di norme poste a tutela della salute umana, la cui base costituzionale va rintracciata nell'articolo 32 della Costituzione il quale tutela il diritto alla salute



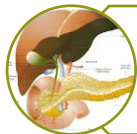
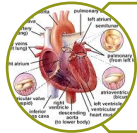
Conosciamo gli alimenti? **L'olio EVO**

L'olio extra vergine di oliva è il principale grasso consumato nei Paesi del Mediterraneo dove l'incidenza di patologie croniche è tra le più basse al mondo e la speranza di vita è tra le più alte.

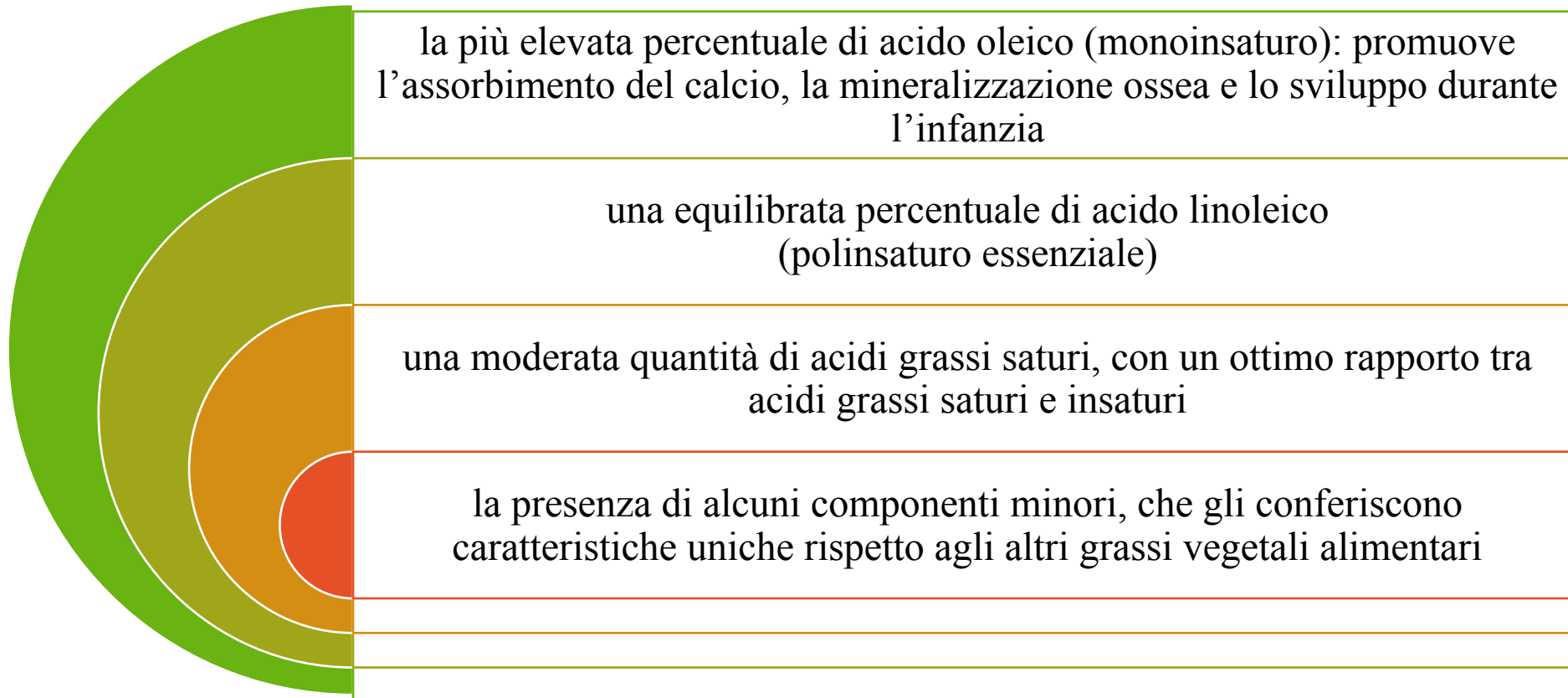
Il consumo di oli vergini di oliva è efficace nelle diete, favorendo un maggiore e più duraturo calo ponderale, e le popolazione che ne fanno uso presentano una minore obesità in quanto scatena la sensazione di pienezza



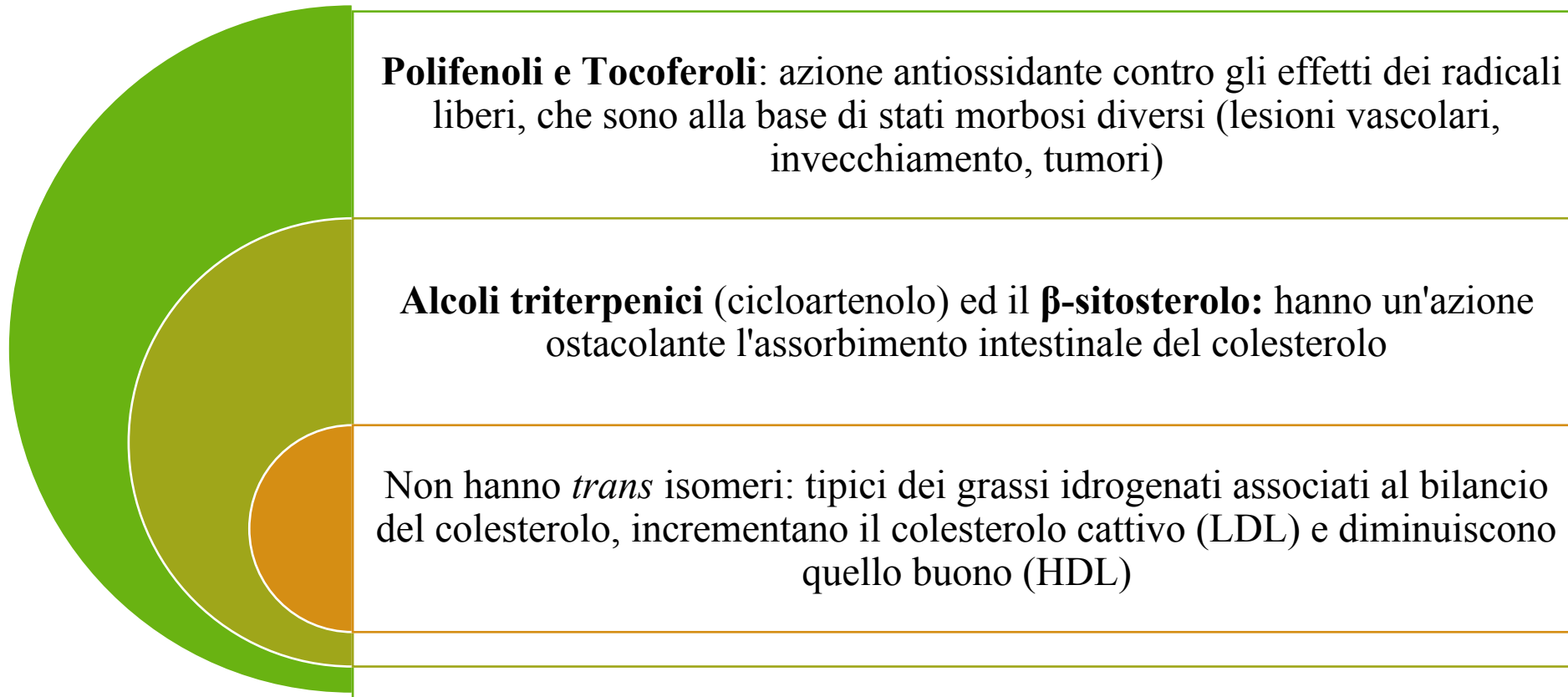
L'olio extra vergine di oliva ...



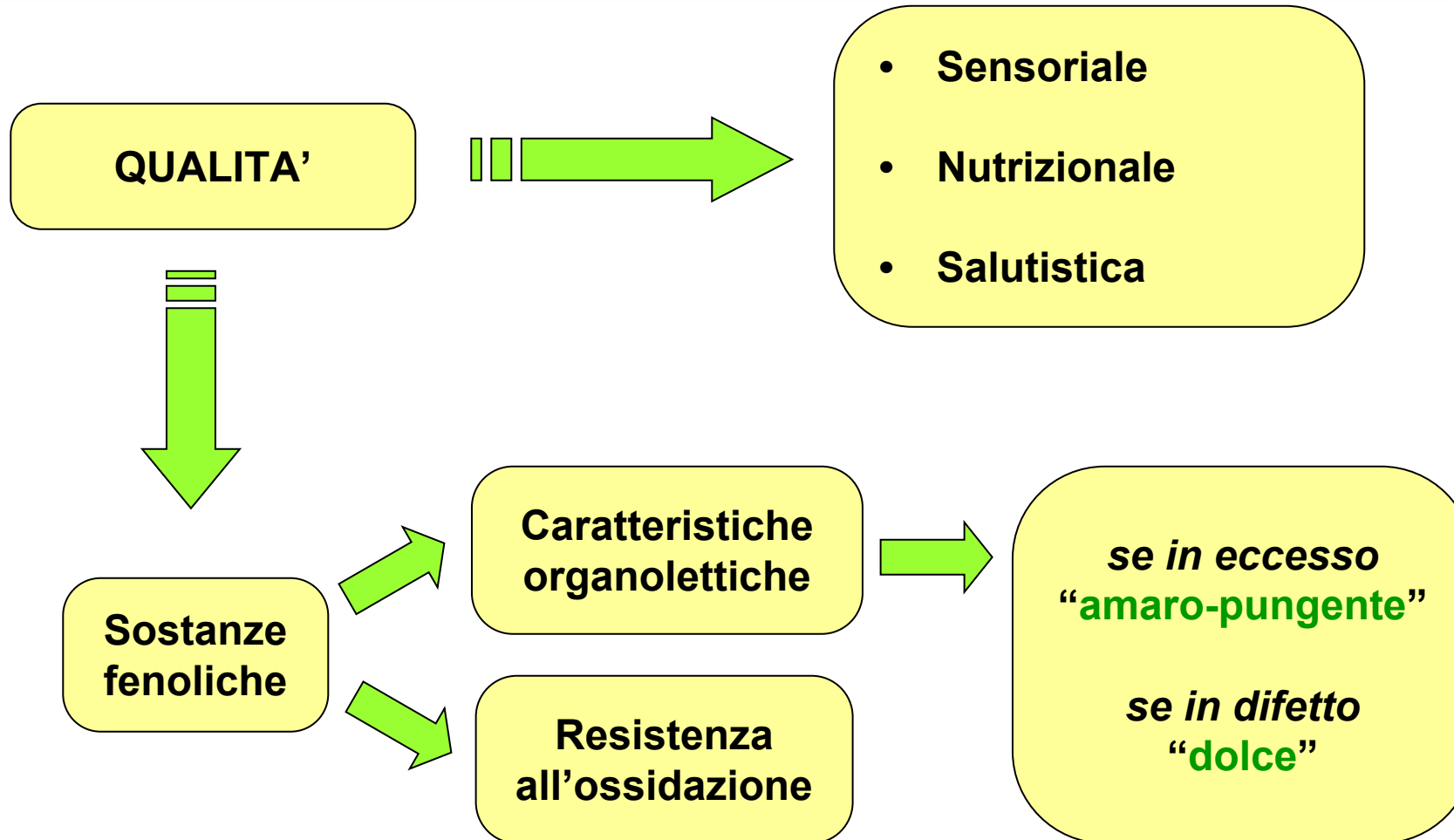
Rispetto ad altri grassi alimentari, l'olio extra vergine di oliva possiede caratteristiche nutrizionali e metaboliche peculiari che dipendono dalla sua composizione e costituzione chimica



Quali sono e cosa fanno i componenti minori?



I polifenoli



PERCEZIONE DEI DIFETTI:

INTENSITA'

Riscaldamento	_____→
Muffa	_____→
Avvinato-inacetito-acido-agro	_____→
Morchia	_____→
Metallico	_____→
Rancido	_____→
Altri (quali)	_____→

PERCEZIONE DEGLI ATTRIBUTI POSITIVI:

Fruttato	_____→
Amaro	_____→
Piccante	_____→

Nome dell'assaggiatore:

Codice del campione:

Data:



Analisi sensoriale





alimenti
& salute



Alimenti e Salute



Obesità

- norme sulla commercializzazione dannosa di alimenti e bevande destinate ai bambini;
- politiche alimentari e nutrizionali nelle scuole, comprese iniziative per regolamentare la vendita di prodotti ricchi di grassi, zuccheri e sale in prossimità delle scuole;
- politiche fiscali e di prezzo per promuovere diete sane;
- politiche di etichettatura nutrizionale;
- campagne di educazione pubblica e sensibilizzazione per diete sane ed esercizio fisico;
- standard per l'attività fisica nelle scuole;
- integrazione dei servizi di prevenzione e gestione dell'obesità nell'assistenza sanitaria di base.

04 MARZO 2024 / PUBBLICATO IL FAO OMS, NOTIZIE, OBESITÀ



OMS: “A livello mondiale una persona su otto convive con l’obesità”



World Health
Organizatio

Un nuovo studio pubblicato da Lancet mostra che, nel 2022, più di 1 miliardo di persone nel mondo convivono con l’obesità.

A livello mondiale, l’obesità tra gli adulti è più che raddoppiata

dal 1990, ed è quadruplicata tra i bambini e gli adolescenti (dai 5 ai 19 anni di età). I dati mostrano anche che nel 2022 il 43% degli adulti era in sovrappeso.

Alimenti Funzionali

cibi che in virtù della presenza di componenti fisiologicamente attive, determinano un effetto benefico per la salute oltre la funzione nutriente di base



Alimenti ricchi
in



A ridotto/basso ...

Glycemic Index

BASSO

≤ 55

MEDIO

56 to 69

ALTO

≥ 70



Alimenti sostenibili



Sostenibilità



- “Soddisfare i bisogni della generazione presente senza compromettere quelli della generazione futura” è la definizione ufficiale di sviluppo sostenibile.
- I 17 Obiettivi di sviluppo sostenibile definiscono un nuovo modello di società, secondo criteri di maggior responsabilità in termini sociali, ambientali ed economici, finalizzati ad evitare il collasso dell’ecosistema terrestre.



Cibi del futuro





Valore dai sottoprodotti

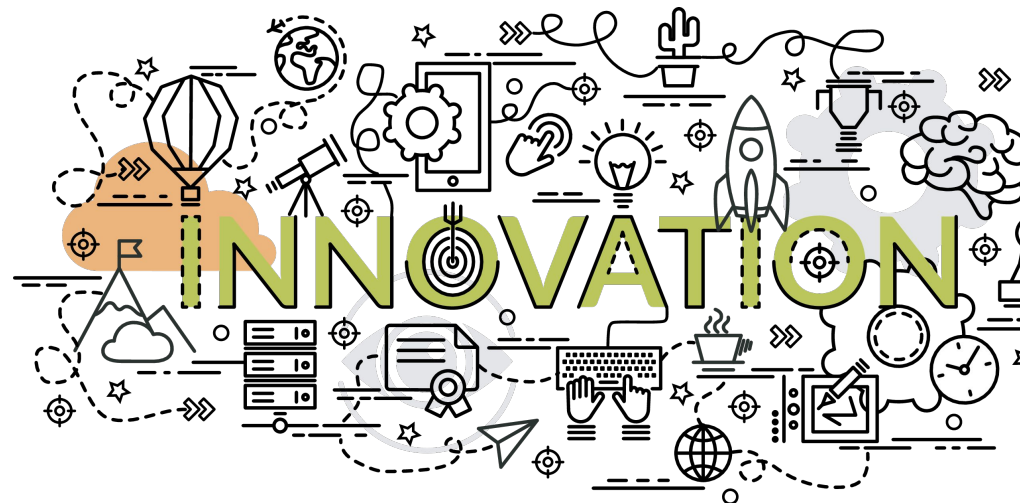
Offerta formativa



UniBa 1925
2025
ai prossimi cent'anni

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEL SUOLO, DELLA PIANTA E
DEGLI ALIMENTI – Di.S.S.P.A.

Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari L-26



Tecnologo Alimentare

- Professionista
- Addetto alla qualità degli alimenti
- Addetto alla sicurezza degli alimenti
- Ideatore di alimenti
- Valorizzazione degli alimenti
- Contribuisce alla sostenibilità
- Ricercatore



TA
TECNOLOGO ALIMENTARE



CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

Offerta formativa



UniBa 1925
2025
ai prossimi cent'anni

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEL SUOLO, DELLA PIANTA E
DEGLI ALIMENTI – Di.S.S.P.A.

Corso di laurea in Scienze per la valorizzazione del patrimonio gastronomico L-GASTR



Offerta formativa



UniBa 1925
2025
ai prossimi cent'anni

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEL SUOLO, DELLA PIANTA E
DEGLI ALIMENTI – Di.S.S.P.A.

Corso di laurea in Scienze e tecnologie agrarie L-25



Offerta formativa



UniBa 1925
2025
ai prossimi cent'anni

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEL SUOLO, DELLA PIANTA E
DEGLI ALIMENTI – Di.S.S.P.A.

Corso di laurea in Gestione degli spazi verdi, dei boschi e delle aree protette L-25



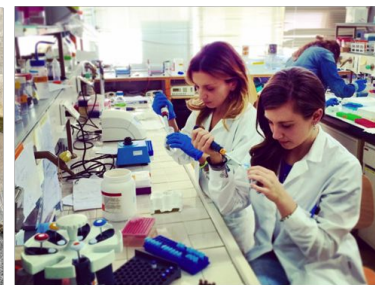
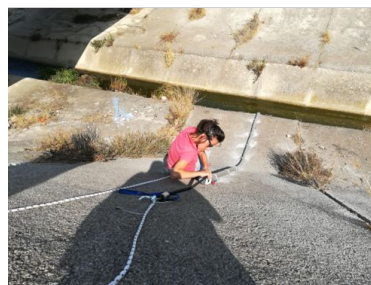
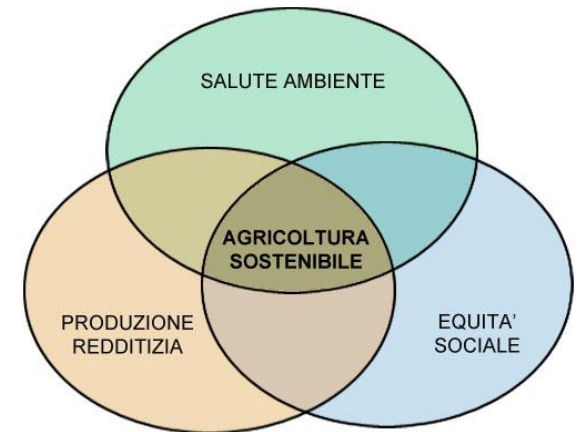
Offerta formativa



UniBa 1925
2025
ai prossimi cent'anni

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEL SUOLO, DELLA PIANTA E
DEGLI ALIMENTI – **Di.S.S.P.A.**

Corso di laurea in Tecniche per l'agricoltura sostenibile L-P02





UniBa 1925
2025
ai prossimi cent'anni

Prof. Francesco CAPONIO
francesco.caponio@uniba.it



grazie per l'attenzione