



**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; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod.meccanogr.: **LIIS004009**



ISO 9001=ISO 14001
OHSAS 18001



<http://www.einaudiceccherelli.it>



**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2020/2021**

Materia:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe:	4C
Insegnante:	CHIARA BOTTARO
Libro di testo:	Scienza e cultura dell'alimentazione Enogastronomia - Sala e vendita Vol.4 A.Machado Poseidonia Scuola

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. GLUCIDI	UD 1 Classificazione: monosaccaridi, oligosaccaridi e polisaccaridi UD 2 La fibra alimentare UD 3 Digestione ed assorbimento UD 4 Metabolismo glucidico UD 5 Funzioni, fabbisogno giornaliero, eccesso e carenza
2. PROTEINE	UD 1 Caratteristiche generali, amminoacidi, legame peptidico, AAE UD 2 Livelli di organizzazione strutturale UD 3 Classificazione: in base a forma, funzione, composizione chimica, valore biologico UD 4 Denaturazione proteica, enzimi UD 5 Digestione ed assorbimento UD 6 Metabolismo proteico UD 7 Funzioni, fabbisogno, eccesso e carenza
3. LIPIDI	UD 1 Classificazione in semplici e complessi UD 2 Gliceridi UD 3 Acidi grassi: saturi, monoinsaturi e polinsaturi; AGE; "cis" e "trans"; eicosanoidi UD 4 Colesterolo: funzioni, origini, trasporto UD 5 Digestione, assorbimento UD 6 Metabolismo lipidico UD 7 Funzioni, fabbisogno, eccesso e carenza
4. NUTRIENTI NON ENERGETICI	UD 1 Vitamine: aspetti generali; classificazione; ipervitaminosi, ipovitaminosi ed avitaminosi; funzioni, fonti alimentari e sintomi da carenza di alcune vitamine (A, D, E, K, B ₉ , B ₁₂ , PP, C). UD 2 Sali minerali: aspetti generali e classificazione; funzioni, fonti alimentari e sintomi da carenza e da eccesso di alcuni sali minerali (Ca, P, Na, K, Mg, Fe, F, I). UD 3 Acqua: negli alimenti e nell'organismo umano; funzioni; bilancio idrico; fabbisogno idrico.
5. METODI DI CONSERVAZIONE	UD 1 Cause di alterazione degli alimenti: biologiche e chimico-fisiche UD 2 Tecniche di conservazione degli alimenti: metodi fisici UD 3 Metodi chimici: naturali ed artificiali



**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; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod.meccanogr.: **LIIS004009**



ISO 9001=ISO 14001
OHSAS 18001



<http://www.einaudiceccherelli.it>



		UD 4 Metodi chimico-fisici UD 5 Metodi biologici
6.	BIOENERGETICA	UD 1 Metabolismo cellulare (anabolismo e catabolismo); ossidazione dei nutrienti ed ATP. UD 2 Fabbisogno energetico totale: metabolismo basale; termogenesi indotta dalla dieta; metabolismo energetico di attività; termoregolazione. UD 3 Bilancio energetico (entrate ed uscite; tipi di bilancio). UD 4 Peso corporeo ideale: tipi morfologici (brevilinei, normolinei e longilinei); IMC.