



**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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>



**PROGRAMMA SVOLTO  
A.S. 2021/2022**

<b>Materia:</b>	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
<b>Classe:</b>	1 D ENO
<b>Insegnante/i:</b>	AHMED CENAR
<b>Libri di testo:</b>	Scienza degli Alimenti A.Machado, Poseidonia Scuola

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
<b>1.</b> SICUREZZA ALIMENTARE e SISTEMA HACCP	Caratteristiche generali di batteri, virus e funghi; tossinfezioni alimentari. Prevenzione igienico-sanitaria: igiene degli alimenti, della persona e delle attrezzature; pulizia, disinfezione e disinfestazione; HACCP.  Lezione partecipata, lezione frontale, verifiche orali o semistrutturate.
<b>2.</b> CHIMICA GASTRONOMICA- CONCETTI FONDAMENTALI DI CHIMICA	Materia: concetti di massa, volume ed energia. Stati di aggregazione e passaggi di stato. Elementi e composti; simboli chimici; formule brute e di struttura. Reazioni chimiche; legami del carbonio e catene carboniose. Esperienze pratiche riguardo i metodi di separazione e la preparazione di soluzioni, la misura del pH.  Lezione partecipata, lezione frontale, verifiche orali o semistrutturate.
<b>3.</b> ALIMENTI E NUTRIENTI	Alimenti: definizione, caratteristiche e classificazione. Classificazione dei nutrienti.  Lezione partecipata, lezione frontale, verifiche orali o semistrutturate.
<b>4.</b> CHIMICA GASTRONOMICA- I GLUCIDI	Glucidi struttura e classificazione. Fibra alimentare Unità 3: Funzioni biologiche e fabbisogno giornaliero.  Lezione partecipata, lezione frontale, verifiche orali o semistrutturate. Approfondimento sul diabete.
<b>5.</b> CHIMICA GASTRONOMICA- I PROTIDI	Protidi struttura e classificazione, legame peptidico. Livelli di organizzazione strutturale. Funzioni biologiche e fabbisogno giornaliero.  Lezione partecipata, lezione frontale, verifiche orali o semistrutturate.
<b>6.</b> CHIMICA GASTRONOMICA- I LIPIDI	Lipidi struttura e classificazione. Gliceridi ed acidi grassi. Funzioni biologiche e fabbisogno giornaliero.  Lezione partecipata, lezione frontale, verifiche orali o semistrutturate.
<b>7.</b> CHIMICA GASTRONOMICA- Acqua e Sali minerali	Acqua e Sali minerali: classificazione, caratteristiche, proprietà, funzioni e fabbisogno.  Lezione partecipata, lezione frontale, verifiche orali o semistrutturate.

Piombino, 9 giugno 2022

Firma Insegnante  
**Cenar Ahmed**