



**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**



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

<b>Materia:</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>Classe:</b>	<b>4 A ART ACC</b>
<b>Insegnante:</b>	<b>CHIARA BOTTARO</b>
<b>Libro di testo:</b>	<b>Scienza e cultura dell'alimentazione Accoglienza turistica Secondo biennio A.Machado Poseidonia Scuola</b>

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
<b>1. NUTRIENTI ENERGETICI</b>	UD 1 Glucidi: classificazione; funzioni; fabbisogno; eccesso e carenza UD2 Proteine: amminoacidi, valore biologico proteico; complementazione, struttura; funzioni; fabbisogno; eccesso e carenza UD 3 Lipidi: classificazione, acidi grassi; gliceridi, colesterolo; funzioni; fabbisogno; eccesso e carenza
<b>2. NUTRIENTI NON ENERGETICI</b>	UD1 Vitamine: aspetti generali; classificazione; ipovitaminosi, ipovitaminosi ed avitaminosi; funzioni, fonti alimentari e sintomi da carenza di alcune vitamine (A, D, E, K, B <sub>9</sub> , B <sub>12</sub> , PP, C). UD2 Sali minerali: aspetti generali e classificazione; funzioni, fonti alimentari e sintomi da carenza e da eccesso di alcuni sali minerali (Ca, P, Na, K, Fe, F, I). UD3 Acqua: negli alimenti e nell'organismo umano; bilancio idrico; fabbisogno idrico; funzioni.
<b>3. QUALITA' AGROALIMENTARE</b>	UD 1 La filiera; tracciabilità e rintracciabilità UD 2 La qualità totale degli alimenti UD 3 I marchi di qualità UD 4 Le etichette alimentari e nutrizionali
<b>4. SOSTANZE PRESENTI NEGLI ALIMENTI, DIVERSE DAI NUTRIENTI</b>	UD 1 Nutraceutici UD 2 Fattori antinutrizionali UD 3 Additivi alimentari UD 4 Sostanze che derivano dalle trasformazioni dei nutrienti UD 5 Sostanze responsabili delle caratteristiche organolettiche
<b>5. TURISMO ENOGASTRONOMICO</b>	UD 1 Promozione del Made in Italy UD 2 Valorizzazione delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio (prodotti e piatti tipici delle regioni italiane) per Uda secondo quadrimestre UD 3 Gastronauta e foodtrotter