



**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**



**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2018/2019**

Materia:	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
Classe:	1 C ENO
Insegnante/i:	FIorentini ANNA
Libri di testo:	Scienza degli Alimenti VOL1 A.Machado Poseidonia Scuola

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>		<i>Argomenti e attività svolte</i>
1	ALIMENTI E NUTRIENTI	UD1: Alimentazione e nutrizione. Definizione di alimento. Requisiti di un alimento. UD2: Classificazione degli alimenti (in base alle caratteristiche merceologiche, al trattamento tecnologico, in base all'importanza nella nutrizione umana e della funzione prevalente nell'organismo) UD3: i principi nutritivi energetici e non energetici (macro e micronutrienti).
2	CONCETTI FONDAMENTALI DI CHIMICA	UD1: la materia e le sue proprietà: la massa, il volume e l'energia. I fenomeni fisici e chimici. UD2: gli stati di aggregazione della materia ed i passaggi di stato UD3: le sostanze pure: elementi e composti; la tavola periodica; atomi e molecole; il legame chimico. Formule chimiche: brute e di struttura. Reazioni chimiche: SINTESI, ANALISI, SCAMBIO SEMPLICE, DOPPIO SCAMBIO. Miscugli: omogenei, eterogenei. Caratteristiche di una soluzione (esperienze di laboratorio): diluita, concentrata, satura. pH(cenni). Concetto di Gruppo funzionale.
3	GLUCIDI	UD1: i glucidi: aspetti generali, classificazione: i monosaccaridi, i disaccaridi ed i polisaccaridi, fibra alimentare. UD2: Le funzioni dei glucidi e il fabbisogno giornaliero, sintomi da carenza e da eccesso.
4	PROTIDI	UD1: le proteine: aspetti generali, gli amminoacidi, la struttura degli amminoacidi. UD2: le strutture delle proteine: la struttura primaria, secondaria, terziaria e quaternaria. UD3: Classificazione delle proteine: in base alla forma, in base alla composizione chimica, in base alla loro funzione, in base al valore biologico.

		UD4: gli amminoacidi essenziali, il valore biologico delle proteine e la complementarietà delle proteine. UD5: le funzioni delle proteine; il fabbisogno giornaliero: sintomi da carenza e da eccesso.
5	LIPIDI	UD1: i lipidi: aspetti generali e classificazione UD2: gli acidi grassi saturi ed insaturi, gli omega-3 e gli omega-6, l'importanza degli acidi grassi essenziali UD3: trigliceridi: formazione dei trigliceridi UD4: il colesterolo: aspetti generali, le funzioni, il "colesterolo buono" ed il "colesterolo cattivo", UD5: lipidi complessi UD6: le funzioni dei lipidi; il fabbisogno giornaliero, sintomi da carenza e da eccesso.
6	VITAMINE	UD 1: caratteristiche generali, classificazione, funzioni e fabbisogno. UD 2: ipovitaminosi, ipervitaminosi, avitaminosi. UD 3: vitamine liposolubili A; D; E; K: fonti alimentari, funzione, sintomi da carenze e eccesso. UD 4: vitamine idrosolubili B9; B12; C: fonti alimentari, funzione, sintomi da carenze e eccesso
7	SALI MINERALI	UD 1: caratteristiche generali, classificazione, funzioni e fabbisogno. UD 2: macroelementi CALCIO, SODIO: fonti alimentari, funzione, sintomi da carenze e eccesso UD 3: microelementi FERRO: fonti alimentari, funzione, sintomi da carenze e eccesso
8	ACQUA	UD 1: caratteristiche generali, funzioni, fabbisogno, bilancio idrico, sintomi da carenza e da eccesso.
9	IGIENE ALIMENTARE	UD 1: igiene degli alimenti, della persona e delle attrezzature; pulizia, disinfezione e disinfestazione;

Piombino, giugno 2019

Firma Insegnante/i



Firma Rappresentanti studenti

