



**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:	2 D ENO
Insegnante/i:	FIorentini ANNA
Libri di testo:	Scienza degli alimenti vol1 e 2 A. Machado Poseidonia Scuola

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>		<i>Argomenti e attività svolte</i>
1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI	UD 1 Alimenti: definizione, caratteristiche, classificazione UD 2 Nutrienti energetici: proteine, glucidi, lipidi
2	APPARATO DIGERENTE	UD 1 Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente: caratteristiche generali; cavità orale (lingua, denti, ghiandole salivari), faringe, esofago, stomaco, intestino tenue e crasso, pancreas, fegato. UD 2 Enzimi implicati nella digestione; assorbimento dei nutrienti.
3	COTTURA DEGLI ALIMENTI	UD 1 Propagazione del calore UD 2 Effetti positivi e negativi della cottura UD 3 Modificazioni dei nutrienti per effetto della cottura
4	METODI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	UD 1 Cause di alterazione degli alimenti: chimico-fisiche e biologiche UD 2 Metodi fisici di conservazione UD 3 Metodi chimici di conservazione UD 4 Metodi chimico-fisici e biologici di conservazione
5	BIOENERGETICA	UD 1 Metabolismo cellulare (anabolismo e catabolismo); ATP. UD 2 Fabbisogno energetico totale: metabolismo basale; termogenesi indotta dalla dieta; metabolismo 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. UD 5 Calcolo del MB, del FET e valutazione dello stato nutrizionale mediante IMC e tipi morfologici.

Prof.ssa Anna Fiorentini

Firma Rappresentanti studenti
