



**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. 2019/2020**

<b>Materia:</b>	<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b>
<b>Classe:</b>	<b>2 C ENO</b>
<b>Insegnante/i:</b>	<b>FIorentINI ANNA</b>
<b>Libri di testo:</b>	<b>Scienza degli alimenti- primo biennio A. Machado Poseidonia Scuola</b>

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>		<i>Argomenti e attività svolte</i>
<b>1</b>	<b>CHIMICA DEGLI ALIMENTI</b>	UD 1 Alimenti: definizione, caratteristiche, classificazione UD 2 Nutrienti energetici: proteine, glucidi, lipidi
<b>2</b>	<b>L'APPARATO DIGERENTE</b>	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.
<b>3</b>	<b>METABOLISMO ENERGETICO E PESO CORPOREO</b>	UD 1 Metabolismo cellulare (anabolismo e catabolismo); ATP. UD 2 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.
<b>4</b>	<b>COTTURA DEGLI ALIMENTI</b>	UD 1 Propagazione del calore UD 2 Effetti positivi e negativi della cottura UD 3 Modificazioni dei nutrienti per effetto della cottura
<b>5</b>	<b>CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI</b>	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

Piombino 6 giugno, 2020

Firma insegnante

Prof.ssa Anna Fiorentini

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_