



**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. 2019/2020**

| | |
|------------------------|---|
| Materia: | SCIENZA DEGLI ALIMENTI |
| Classe: | 2 D ENO |
| Insegnante/i: | FIorentINI ANNA |
| Libri di testo: | Scienza degli alimenti- primo biennio 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 | L'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 | METABOLISMO ENERGETICO E PESO CORPOREO | 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. |
| 4 | 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 |
| 5 | 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 |

Piombino 6 giugno, 2020

Firma insegnante

Prof.ssa Anna Fiorentini