



**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 E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe:	4 C CUC
Insegnante:	ANNA FIORENTINI
Libro di testo:	Scienza e cultura dell'alimentazione Enogastronomia - Sala e vendita Vol.4 A.Machado Poseidonia Scuola

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. GLUCIDI	UD 1 Classificazione: monosaccaridi, oligosaccaridi e polisaccaridi UD 2 La fibra alimentare UD 3 Indice glicemico UD 4 Digestione ed assorbimento UD 5 Metabolismo glucidico UD 6 Funzioni, fabbisogno giornaliero, eccesso e carenza
2. PROTEINE	UD 1 Caratteristiche generali, amminoacidi, legame peptidico, AAE UD 2 Livelli di organizzazione strutturale UD 3 Classificazione: in base a forma, funzione, composizione chimica, valore biologico UD 4 Denaturazione proteica, enzimi UD 5 Digestione ed assorbimento UD 6 Metabolismo proteico UD 7 Funzioni, fabbisogno, eccesso e carenza
3. LIPIDI	UD 1 Classificazione in semplici e complessi UD 2 Gliceridi: caratteristiche generali, reazione di sintesi dei gliceridi UD 3 Acidi grassi: saturi, monoinsaturi e polinsaturi; AGE; "cis" e "trans"; eicosanoidi UD 4 Colesterolo: caratteristiche chimiche, funzioni UD 5 I lipidi complessi: fosfolipidi, lipoproteine. UD 6 Digestione, assorbimento UD 7 Metabolismo lipidico UD 8 Funzioni, fabbisogno, eccesso e carenza
4. NUTRIENTI NON ENERGETICI	UD1 Vitamine: aspetti generali; classificazione; ipovitaminosi, ipovitaminosi ed avitaminosi; funzioni, fonti alimentari e sintomi da carenza di alcune vitamine (A, D, E, K, B1, B2, B3, B5, B9, B12, 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; funzioni; bilancio idrico; fabbisogno idrico.



**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**



ISO 9001=ISO 14001
OHSAS 18001



<http://www.einaudiceccherelli.it>



5. METODI DI CONSERVAZIONE	UD1 Cause di alterazione degli alimenti: biologiche e chimico-fisiche UD 2 Metodi fisici: basse temperature, alte temperature, disidratazione, variazione di atmosfera, radiazioni ionizzanti UD 3 Metodi chimici: naturali ed artificiali UD 4 Metodi chimico-fisici UD 5 Metodi biologici
-----------------------------------	---

Piombino, 6 giugno 2020

Firma Insegnante

Prof.ssa Anna Fiorentini