



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>



PROGRAMMA SVOLTO  
A.S. 2019/2020

Materia:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe:	4D
Insegnante:	CHIARA BOTTARO
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 Digestione ed assorbimento UD 4 Metabolismo glucidico UD 5 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 UD 3 Acidi grassi: saturi, monoinsaturi e polinsaturi; AGE; "cis" e "trans"; eicosanoidi UD 4 Colesterolo: funzioni, origini, trasporto UD 5 Digestione, assorbimento UD 6 Metabolismo lipidico UD 7 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, B <sub>9</sub> , B <sub>12</sub> , PP, 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, Mg, Fe, F, I). UD3 Acqua: negli alimenti e nell'organismo umano; funzioni; bilancio idrico; fabbisogno idrico.
5. METODI DI CONSERVAZIONE	UD1 Cause di alterazione degli alimenti: biologiche e chimico-fisiche UD 2 Tecniche di conservazione degli alimenti: metodi fisici UD 3 Metodi chimici: naturali ed artificiali



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>



		UD 4 Metodi chimico-fisici UD 5 Metodi biologici
6.	PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY	UD 1 Street food delle varie regioni italiane UD 2 Prodotti biologici ed a Km 0 UD 3 Alimentazione sostenibile

Piombino, 1 giugno 2020

Firma Insegnante

---

Firma Rappresentanti studenti

---

---