



**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. 2022/2023**

Materia:	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
Classe:	1C ENO
Insegnante:	CHIARA BOTTARO
Libro 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. ALIMENTI E NUTRIENTI	UD 1 Definizione, caratteristiche e classificazione degli alimenti UD 2 Classificazione dei nutrienti in energetici e non energetici UD 3 Funzioni plastica, energetica e bioregolatrice dei nutrienti UD 4 Gruppi di alimenti UD 5 Filiera agroalimentare; tracciabilità e rintracciabilità UD 6 Qualità degli alimenti
2. IGIENE ALIMENTARE	UD 1 Caratteristiche generali di virus, batteri, lieviti e muffe UD 2 Fattori di crescita dei microrganismi UD 3 Tossinfezioni alimentari (classificazione) UD 4 Contaminazione primaria, secondaria e crociata UD 5 Prevenzione igienico-sanitaria: igiene degli ambienti, igiene della persona, igiene delle attrezzature UD 6 Pulizia, disinfezione e disinfestazione UD 7 HACCP
3. CHIMICA GENERALE	UD 1 Materia: concetti di massa, volume ed energia; fenomeni chimici e fisici UD 2 Stati di aggregazione e passaggi di stato. UD 3 Elementi e composti; simboli chimici; atomi e molecole; legami chimici; formule brute e di struttura. UD 4 Reazioni chimiche (sintesi, analisi, semplice scambio e doppio scambio, reversibili); catene carboniose e legami del carbonio.
4. NUTRIENTI ENERGETICI: GLUCIDI	UD 1 Glucidi: aspetti generali; struttura e classificazione in monosaccaridi, disaccaridi e polisaccaridi UD 2 Fibra alimentare UD 3 Funzioni biologiche, fabbisogno giornaliero, eccesso e carenza.
5. NUTRIENTI ENERGETICI: PROTEINE	UD 1 Proteine: aspetti generali; aminoacidi; legame peptidico UD 2 Livelli di organizzazione strutturale; classificazione UD 3 Funzioni biologiche, fabbisogno giornaliero, eccesso e carenza.



**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>



6.	NUTRIENTI ENERGETICI: LIPIDI	UD 1 Lipidi: aspetti generali; classificazione UD 2 gliceridi; acidi grassi saturi, monoinsaturi e polinsaturi UD 3 Colesterolo UD 4 Funzioni biologiche, fabbisogno giornaliero, eccesso e carenza.
-----------	---	---