



**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. 2017/2018**

Materia:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe:	1C ENO
Insegnante/i:	SABATINI MARTINA
Libri di testo:	A. MACHADO, SCIENZA DEGLI ALIMENTI, POSEIDONIA SCUOLA

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. Alimenti e nutrienti	UD1: alimentazione e nutrizione. Definizione di alimento. Requisiti di un alimento. UD2: classificazione degli alimenti (in base alle caratteristiche merceologiche, al trattamento tecnologico, in base all'importanza nella nutrizione umana e della funzione prevalente nell'organismo) UD3: i principi nutritivi energetici e non energetici (macro e micro-nutrienti).
2. Concetti fondamentali di chimica	UD1: la materia e le sue proprietà: la massa, il volume e l'energia. I fenomeni fisici e chimici. UD2: gli stati di aggregazione della materia ed i passaggi di stato UD3: le sostanze pure: elementi e composti; la tavola periodica; atomi e molecole; il legame chimico e cenni sulle reazioni chimiche.
3. I principi nutritivi energetici: i glucidi	UD1: i glucidi: aspetti generali, classificazione: i monosaccaridi, i disaccaridi ed i polisaccaridi. Cenni sulla fibra alimentare. UD2: le funzioni dei glucidi e il fabbisogno giornaliero
4. I principi nutritivi energetici: le proteine	UD1: le proteine: aspetti generali, gli amminoacidi, la struttura degli amminoacidi. UD2: le strutture delle proteine: la struttura primaria, secondaria, terziaria e quaternaria. UD3: classificazione delle proteine: in base alla forma, in base alla composizione chimica, in base alla loro funzione.



**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>



		<p>UD4: gli amminoacidi essenziali, il valore biologico delle proteine e la complementarietà delle proteine.</p> <p>UD5: le funzioni biologiche delle proteine ed il fabbisogno giornaliero.</p>
5.	I principi nutritivi energetici: i lipidi	<p>UD1: i lipidi: aspetti generali e classificazione</p> <p>UD2: gli acidi grassi saturi ed insaturi, gli omega-3 e gli omega-6, l'importanza degli acidi grassi essenziali</p> <p>UD3: il colesterolo: aspetti generali, le funzioni, il "colesterolo buono" ed il "colesterolo cattivo", funzioni dei lipidi e fabbisogno giornaliero</p> <p>UD4: le funzioni dei lipidi e il fabbisogno giornaliero</p>
6.	I principi nutritivi non energetici: le vitamine ed i sali minerali	<p>UD1: le vitamine: aspetti generali, classificazione e funzioni, la vitamina C e la vitamina D</p> <p>UD2: I sali minerali: aspetti generali, classificazioni e funzioni, il calcio.</p>

Piombino, 9 giugno 2018

Firma Insegnante/i

Firma Rappresentanti studenti