

PROGRAMMA SVOLTO
di
"SCIENZA DEGLI ALIMENTI"

Classe **PRIMA** Sez. **G**

Anno Scolastico 2016/2017

LIBRO DI TESTO: CIBO CHE NUTRE – (S. Rodato, I. Gola) – CLITT –
DOCENTE: PROF. ANTONIO CORNACCHIA

Unità 1 = INTRODUZIONE ALLO STUDIO DELLA SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Alimentazione e Nutrizione – Selezione degli alimenti e nutrienti – Definizione di alimento – Nutrizione e metabolismo – Sistema alimentare ed educazione alimentare – Unità di misura fondamentali in alimentazione.

Unità 2 = PRINCIPI NUTRITIVI: MACRONUTRIENTI: GLUCIDI – PROTIDI – LIPIDI

GLUCIDI: Aspetti chimici – Funzioni dei glucidi – Fabbisogno glucidico

PROTIDI: Aspetti chimici – Funzioni dei protidi – Fabbisogno proteico

LIPIDI: Aspetti chimici – Funzioni dei lipidi – Fabbisogno lipidico

Unità 3 = PRINCIPI NUTRITIVI: MICRONUTRIENTI: VITAMINE – SALI MINERALI

VITAMINE: Vitamine liposolubili – Vitamine idrosolubili

SALI MINERALI: Macroelementi – Microelementi – Sale da cucina

Unità 4 = ACQUA

ACQUA: bilancio idrico; ciclo dell'acqua; acqua potabile; durezza dell'acqua; potabilizzazione delle acque.

GLI ALUNNI

Ricci Valentina
Luisa Lisa Pasquadio
Ricci Lucia

Lucera, li 09/06/2017

IL DOCENTE

(Prof. Antonio Cornacchia)

