

PROGRAMMA SVOLTO
di
"SCIENZA DEGLI ALIMENTI"

Classe **SECONDA** Sez. **G**

Anno Scolastico 2016/2017

LIBRO DI TESTO: *CIBO CHE NUTRE* – (S. Rodato, I. Gola) – CLITT –

DOCENTE: PROF. ANTONIO CORNACCHIA

Unità 1 = APPARATO DIGERENTE

Struttura anatomica e fisiologica dell'apparato digerente – Aspetti fisiologici significativi della digestione – Aspetti fisiologici relativi all'assorbimento dei principi nutritivi – Igiene dei denti.

Unità 2 = ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

Principi di bioenergetica – Calcolo del fabbisogno energetico di un individuo – Peso teorico o ideale – Interpretazione dei LARN – La dieta equilibrata per un individuo sano – Le Linee guida per una sana alimentazione italiana – La Piramide alimentare (interpretazione dei vari modelli) – La dieta mediterranea e le diete vegetariane.

Unità 3 = MALNUTRIZIONI

Malattie da carenze alimentari – Malnutrizione proteico-calorica, vitaminica e salina – Magrezza e Anoressia nervosa – Malattie da eccessi alimentari – Bulimia e Obesità – Aterosclerosi, Ipertensione, Diabete – Alimentazione e malattie tumorali – Disturbi da allergie ed intolleranze alimentari.

Unità 4 = COTTURA DEGLI ALIMENTI

Principali tecniche di cottura degli alimenti – Modificazioni a carico dei principi nutritivi.

Unità 5 = CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Cause di alterazione degli alimenti e tecniche di conservazione degli alimenti: metodi fisici, chimici, chimico-fisici e biologici.

GLI ALUNNI

Luca Bruno Pire
Paolo Lunatone
Paolo Frascapala

Lucera, lì *09* / *06* / *2017*

IL DOCENTE

(Prof. Antonio Cornacchia)

Antonio Cornacchia