

I.P.S.S.A.R. – I.I.S. CONVITTO “R. BONGHI” LUCERA
PROGRAMMA SVOLTO SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE
Anno Scolastico 2016 – 2017 / Classe 4 D
Docente: Prof. Cancellaro Corrado

Primo quadrimestre

Blocco tematico

1. Elementi di chimica: la materia, elementi e composti, molecole e formule chimiche, i legami chimici, le reazioni chimiche, le reazioni chimiche e l'energia, acidi basi e sali, il ph, i composti del carbonio, i principali gruppi funzionali, le ammine e le biomolecole.
2. La digestione: l'apparato digerente e la digestione, la digestione meccanica e la digestione chimica, i succhi digestivi e i principali enzimi digestivi, gli organi annessi (il fegato e il pancreas), l'assorbimento intestinale a livello dell'intestino tenue e grasso.

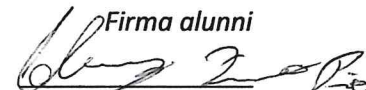
Secondo quadrimestre.

Blocco tematico: i nutrienti

1. I glucidi: caratteristiche chimico fisiche, classificazioni, funzioni, destino metabolico e aspetti nutrizionali, fabbisogno glucidico giornaliero. Approfondimenti sui principali monosaccaridi, disaccaridi, polisaccaridi e sulla fibra alimentare.
2. I protidi: caratteristiche chimico fisiche, classificazioni, funzioni, destino metabolico e aspetti nutrizionali, fabbisogno protidico giornaliero. Approfondimenti sugli amminoacidi, loro classificazione, valore biologico delle proteine e denaturazione proteica.
3. I lipidi: caratteristiche chimico fisiche, classificazioni, funzioni, destino metabolico e aspetti nutrizionali, fabbisogno lipidico giornaliero. Approfondimento sugli acidi grassi polinsaturi, sugli acidi grassi essenziali e sul colesterolo.
4. Le vitamine: aspetti generali, funzioni e principali classificazioni, vitamine liposolubili (A, E, K, D) gruppo B e la vitamina C.

Lucera 31/05/2017

Firma docente


Firma alunni

Santecece Giuseppe
