

PROGRAMMA SVOLTO
di
“SCIENZA DEGLI ALIMENTI”

Classe **PRIMA** *Sez.* **E**

Anno Scolastico 2018/2019

LIBRO DI TESTO: *SCIENZA DEGLI ALIMENTI 1° BIENNIO – (A. MACHADO) – POSEIDONIA SCUOLA –*

DOCENTE: *PROF. ANTONIO CORNACCHIA*

Unità 1 = INTRODUZIONE ALLO STUDIO DELLA SCIENZA DEGLI ALIMENTI:

DEFINIZIONI

Alimentazione e Nutrizione – Selezione degli alimenti e nutrienti – Definizione di alimento, classificazione e funzioni degli alimenti – Nutrizione e metabolismo – Sistema alimentare ed educazione alimentare – Unità di misura fondamentali in alimentazione: VOLUME – PESO – ENERGIA.

Unità 1 = CONCETTI FONDAMENTALI DI CHIMICA

Materia – Stati di aggregazione – Sostanze pure: elementi e composti – Tavola periodica degli elementi – Atomi e molecole – Numero e peso atomico – legami chimici – Formule chimiche – Reazioni chimiche – Soluzioni – Acidi, basi e sali – pH – Chimica organica – Gruppo funzionale – Molecole biologiche

Unità 3 = 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 4 = PRINCIPI NUTRITIVI: MICRONUTRIENTI: VITAMINE – SALI MINERALI

VITAMINE: Vitamine liposolubili – Vitamine idrosolubili

SALI MINERALI: Macroelementi – Microelementi – Sale da cucina

Unità 5 = ACQUA

ACQUA: caratteristiche fisico-chimiche dell'acqua – Ciclo dell'acqua – Acqua e nutrizione.

GLI ALUNNI

Montepoli Antonio

Ornato Marica

Aselli Francesco

Lucera, lì *13/06/2019*

IL DOCENTE

(Prof. Antonio Cornacchia)

Antonio Cornacchia