

I.I.S. "A. FARNESE"

SEDE "IPSEOA - CAPRAROLA" (VT)

A. S. 2021-2022 Docente: Custodi Alessandro

**Programma di
Scienza e Cultura dell'alimentazione Classe IV A Sala e Vendita**

Modulo A Concetti generali di biologia	UD 1 Apparato digerente Descrizione anatomica, fasi della digestione e dell'assorbimento
Modulo B Cenni sulla Storia dell'Alimentazione	UD 1 Evoluzione delle conoscenze umane in campo alimentare L'alimentazione dalla Preistoria ai giorni nostri: cenni essenziali.
Modulo C Principi Nutritivi Macronutrienti	UD 1 I glucidi Generalità, classificazione, caratteristiche chimiche, funzioni nutrizionali, principali fonti alimentari UD 2 Le Proteine Generalità, classificazione, caratteristiche chimiche, funzioni nutrizionali, principali fonti alimentari UD 3 I Lipidi Generalità, classificazione, caratteristiche chimiche, funzioni nutrizionali, principali fonti alimentari
Principi Nutritivi Micronutrienti	UD 4 Le vitamine Generalità, classificazione, caratteristiche chimiche, funzioni nutrizionali, principali fonti alimentari UD 5 I Sali minerali Generalità, classificazione, caratteristiche chimiche, funzioni nutrizionali, principali fonti alimentari UD 6 L'acqua Generalità, classificazione, caratteristiche chimiche, funzioni nutrizionali, principali fonti alimentari

<p>Modulo D</p> <p>Metabolismo e standard nutrizionali</p>		<p>UD 1 La bioenergetica Metabolismo, ossidazione dei principi nutritivi degli alimenti, metabolismo basale, fabbisogno energetico, esempi di calcolo</p> <p>UD 2 Valutazione dello stato nutrizionale Il peso teorico o desiderabile, le misure antropometriche, l'IMC</p>
<p>Modulo E</p> <p>Conservazione degli alimenti</p>		<p>UD 1 La conservazione degli Alimenti Le Alterazioni degli Alimenti: i fattori ambientali e i fattori biologici; alimenti stabili, semideperibili e deperibili. Le tecniche di conservazione in uno schema generale Conservazione con Metodi Fisici. Conservazione per sottrazione d'acqua. I Trattamenti termici sugli alimenti. Conservare con il freddo .Eliminazione o modificazione dell'aria. L'uso delle Irradiazioni. Conservazione con metodi chimici. L'affumicamento e Le Fermentazioni.</p>

Caprarola, li 11 giugno 2022

IL DOCENTE

Prof. Custodi Alessandro