I.P.S.E.O.A. “ENZO FERRARI” BATTIPAGLIA

PROGRAMMA DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI

ANNO SCOLASTICO

2019\2020

DOCENTE

Prof. De Martino Vincenzo

DISCIPLINA

Scienze degli alimenti

Classe I D

PROGRAMMA DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Modulo 0 introduzione allo studio della scienza degli alimenti

Alimentazione e nutrizione:

- principi nutritivi
- composizione chimica del corpo umano
- logica della nutrizione
- metabolismo, educazione alimentare per la salute
- globalizzazione e alimentazione

Modulo 1: SICUREZZA E IGIENE DEGLI ALIMENTI

1.1 Agenti biologici responsabili della contaminazione alimentari:i prioni, i virus, i batteri, i funghi microscopici e i lieviti
1.2 Malattie da contaminazioni biologica degli alimenti e sistemi di prevenzione
1.3 Sicurezza igienica nei servizi ristorativi

Modulo 2: MACRONUTRIENTI: classificazione, proprieta', funzioni e fabbisogni

2.1 Glucidi

2.2 Protidi

2.3 Lipidi

Modulo 3: MICRONUTRIENTI: classificazioni, proprietà,funzioni e fabbisogni

3.1 Vitamine:idrosolubili e liposolubili;

3.2 Sali minerali:

Modulo 4:ACQUA E BEVANDE NON ALCOLICHE

4.1 Acqua:bilancio idrico;

-ciclo dell'acqua;

-acque potabili;

durezza dell'acqua e potabilizzazione delle acque

4.2 Bevande non alcoliche

-le acque minerali

4.3 Le principali bevande nervine: azioni sul nostro organismo

Modulo 5: ALIMENTI E NUTRIZIONE

5.1 Alimentazione e nutrizione

5.2 Il cibo come cultura

5.3 Il metabolismo: anabolismo e catabolismo;

-bionergetica e dispendio energetico;

5.4 Classificazione degli alimenti

5.5 Gli alimenti e le bevande

5.6 Alimenti funzionale, biologici,accessori, equivalenti

5.7 I consumi alimentari in Italia e in Europa

BATTIPAGLIA,05/06/2020

GLI ALUNNI

IL DOCENTE

Vincenzo De Martino