

UDA	Contenuti
Chimica gastronomica	<ul style="list-style-type: none">- Elementi di chimica: atomi, molecole, legami chimici, formule grezze e di struttura, costruzione di molecole mediante modelli molecolari a stecche e sfereMacronutrienti<ul style="list-style-type: none">- I glucidi- I lipidi- Le proteineMicronutrienti<ul style="list-style-type: none">- Le vitamine- I sali minerali-L'apparato digerente e la digestione dei nutrienti- Metabolismo cellulare: Anabolismo e catabolismo- Le principali reazioni metaboliche
I prodotti agroalimentari e la filiera	<ul style="list-style-type: none">- Cottura degli alimenti: principali modifiche da cottura a carico dei nutrienti- La reazione di Maillard