## Programmazione di Scienza e cultura dell'alimentazione

IPSSEOA "Amerigo Vespucci"

A.S. 2022/2023

Prof.: Marzia Salzillo Classe 4^ cucina - sez.:\_\_O\_

UDA	Contenuti
Chimica gastronomica	- Elementi di chimica: atomi, molecole, legami
	chimici, formule grezze e di struttura, costruzione
	di molecole mediante modelli molecolari a stecche
	e sfere
	Macronutrienti
	- I glucidi
	- I lipidi
	- Le proteine
	Micronutrienti
	- 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	- Cottura degli alimenti: principali modifiche da
	cottura a carico dei nutrienti
	- La reazione di Maillard