

I.P.S.S.E.O.A "A.VESPUCCI"

Programma di SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe IV M

a.s.2023-2024

docente: prof.ssa Stella Rossella

LA NUTRIZIONE

- Le fasi della nutrizione
- Alimenti e principi nutritivi

CHIMICA

Stati di aggregazione della materia- Elementi e composti

La tavola periodica- Atomi e molecole

Numero e peso atomico-I legami chimici

Soluzioni-pH

Formule chimiche-Chimica organica

Gruppi funzionali -Molecole biologiche

I PRINCIPI NUTRITIVI

GLUCIDI: classificazione, funzioni, fonti alimentari, malnutrizione da carenze ed eccesso

PROTIDI: classificazione, funzioni, fonti alimentari, malnutrizione da carenze ed eccesso

LIPIDI: classificazione, funzioni, fonti alimentari, malnutrizione da carenze ed eccesso.

VITAMINE: classificazione, funzioni, fonti alimentari, malnutrizione da carenze ed eccesso

SALI MINERALI: classificazione, funzioni, fonti alimentari, malnutrizione da carenze ed ecc.

ACQUA: funzioni, fabbisogno, bilancio idrico, malattie da carenza ed eccesso

TRASFORMAZIONE DEI PRINCIPI NUTRITIVI DURANTE LA -- COTTURA

L'APPARATO DIGERENTE

- La digestione e l'assorbimento dei nutrienti

UDA = Titolo: L'Europa in tavola

Piatti tipici di nazioni europee nel '700 e nell'800

Altri argomenti svolti nel programma:

-Conservazione degli alimenti = accenni (metodi con il freddo, il calore, la sottrazione di acqua, l'affumicamento)

-Argomenti trattati in compresenza con Laboratorio di Cucina

Roma, 11 giugno 2024

L'insegnante

Gli alunni