

I.I.S. “P. Artusi” – Chianciano Terme
Anno Scolastico 2024/2025
Classe IV Sez. A Ind. Enogastronomia opzione Prodotti Dolciari
Docente: Walter De Giacomi

Programma svolto di SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

1. I macronutrienti:

- Glucidi: classificazione, struttura, digestione e assorbimento, destino metabolico, valore nutritivo e fabbisogni raccomandati
- Protidi: classificazione, struttura, digestione e assorbimento, destino metabolico, valore nutritivo e fabbisogni raccomandati
- Lipidi: classificazione, struttura, digestione e assorbimento, destino metabolico, valore nutritivo e fabbisogni raccomandati.

2. Alimentazione e salute:

- Bisogni di energia e di nutrienti: bioenergetica, metabolismo, fabbisogno energetico, LARN, Linee Guida per una Sana Alimentazione 2018. Diete alla moda (*).
- Valutazione dello stato nutrizionale: composizione corporea, misure antropometriche, IMC e tipo morfologico.

3. Qualità e sicurezza alimentare:

- Food safety e food security
- Tecnologie alimentari ed alterazione degli alimenti.
- Classificazione e descrizione dei metodi di conservazione: fisici, chimici, fisico-chimici e biologici.

(*) Gli argomenti con asterisco hanno concorso allo sviluppo dell’UDA Interdisciplinare “Benessere” progettata dai docenti del Consiglio di Classe.

Chianciano Terme, 30/05/2025

Docente Prof. Walter De Giacomi