**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO “TELESE”**

**Ischia – Via Fondo Bosso, 1/3 C.M.: NARH04000P Programma di Scienza e Cultura dell’Alimentazione**

**Anno scolastico 2018-2019 Classe I C**

***Docente: Prof.ssa Chiara Zanichelli***

Libro di testo: PERCORSI DI NUTRIZIONE – Rodato – Gola

* **Unità 2.1:** Contaminazione alimentare ed igiene nel settore ristorativo. Sistema HACCP
* **Unità 2:** Chimica degli alimenti

**-** Concetti fondamentali di chimica

**-** La materia e le sue trasformazioni

**-** Stati di aggressione della materia

**-** Sostanze pure: elementi e composti

**-** La tavola periodica degli elementi

**-** Atomi e molecole

**-** Numero e peso atomico

**-** Legami chimici

**-** Formule chimiche

**-** Reazioni chimiche

**-** Soluzioni

**-** Acidi, basi, e Sali

**-** Il pH

**-** La chimica organica

**-** Il gruppo funzionale

**-** Le molecole biologiche

* **Unità 2.2:** I glucidi

- Aspetti generali

- Struttura e classificazione dei glucidi

- Proprietà nutrizionali dei glucidi

* **Unità 2.3**: I protidi

- Aspetti generali

- Gli amminoacidi

- Il legame peptidico

- Struttura delle proteine

- Classificazione delle proteine

- Enzimi

- Proprietà nutrizionali delle proteine

* **Unità 2.4:** I lipidi

- Aspetti generali e classificazione

- Gli acidi grassi

- Gliceridi

- Idrolisi e idrogenazione

- Steroidi

- Lipidi complessi

- Proprietà nutrizionali dei lipidi

* **Unità 2.5:** Le vitamine

- Aspetti generali

- Vitamine liposolubili

- Vitamine idrosolubili

* **Unità 2.6:** L’acqua e i sali minerali

- Caratteristiche fisico-chimiche dell’acqua

- Il ciclo dell’acqua

- L’acqua e la nutrizione

- Aspetti generali e funzioni dei sali minerali

- Principali macroelementi

- Tabella riassuntiva dei sali minerali

* **Unità 3:** Alimenti e bevande

- Gli alimenti

- Classificazione degli alimenti

- La filiera alimentare

- La qualità degli alimenti

- Le caratteristiche organolettiche degli alimenti

* **Unità 3.2:** Le bevande

- Acque destinate al consumo umano

- Acque potabili

- Potabilizzazione delle acque

- Durezza dell’acqua

- Acque di sorgente e acque minerali naturali

- Le etichette delle acque minerali

- Bevande analcoliche

- Le bevande alcoliche

* **Unità** **4**

Educazione alimentari

* **Unità 4.1 Le** abitudini alimentari

Alimentazione e nutrizione

Evoluzione delle abitudini alimentari

Nuove tendenze alimentari

Fattori che influenzano le abitudini alimentari

* **Unità** **5** Apparato digerente (cenni)
* **Unità** **6** Principi di dietologia

Doppia Piramide alimentare

Dieta mediterranea

* **Unità 8** Educazione al consumo alimentare

Imballaggi alimentari

Materiali per imballaggi alimentari

Etichette e rintracciabilità

Etichette alimentari

Ischia,

Firma del docente incaricato

Firma dei rappresentanti di classe