



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305
Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219
e-mail: udis019009@istruzione.it pec: udis019009@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFGADU

MOD. DISCIPLINA

ANNO SCOLASTICO
2017 / 2018

PROGRAMMA SVOLTO

INDIRIZZO	Enogastronomico
CLASSE	2 ^a
SEZIONE	AEN
DISCIPLINA	Scienza degli alimenti
DOCENTE	Carlo Peresson

Le basi della nutrizione.

Ripasso dei glucidi, protidi e lipidi.

Le vitamine

Aspetti generali, caratteristiche e classificazione. Concetti di ipovitaminosi e avitaminosi
Le vitamine liposolubili (A, D, E, K) e le vitamine idrosolubili (vit. del gruppo B e vit. C):
principali funzioni, alimenti apportatori e sintomatologie d carenza.

L'acqua

Caratteristiche fisico-chimiche dell'acqua: aspetti generali.

L'acqua e la nutrizione: aspetti generali, compartimentazione corporea (intracellulare ed extracellulare) e principali funzioni.

Fabbisogno idrico e concetto di bilancio idrico.

I sali minerali

Aspetti generali, caratteristiche e classificazione.

Principali macroelementi (calcio, fosforo, sodio e potassio) e microelementi (ferro e iodio):
principali funzioni, alimenti apportatori e sintomatologie d carenza.

La digestione e il metabolismo.

L'apparato digerente

Definizione di digestione (chimica e meccanica), assorbimento e assimilazione.

Composizione dell'apparato digerente: organi e ghiandole.

La bocca e gli organo annessi: lingua (funzione svolta e papille gustative), denti (funzioni svolte, struttura e composizione della dentizione decidua definitiva) e ghiandole salivari (funzione svolta, ghiandole salivari maggiori e composizione della saliva).

Faringe ed esofago: caratteristiche anatomiche, sostanze prodotte e secrete, funzioni svolte.

Lo stomaco: caratteristiche anatomiche, funzioni svolte e composizione del succo gastrico.

L'intestino tenue e l'intestino crasso: le diverse porzioni, caratteristiche anatomiche, sostanze prodotte e secrete, funzioni svolte.

Il fegato e il pancreas: caratteristiche anatomiche, sostanze prodotte e secrete (e relativa composizione e funzione) e funzioni svolte.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305
Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219
e-mail: udis019009@istruzione.it pec: udis019009@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFQADU

MOD. DISCIPLINA

ANNO SCOLASTICO
2017 / 2018

La digestione chimica dei glucidi, protidi, lipidi, vitamine e sali minerali.

Elementi di bioenergetica

Definizione di metabolismo, catabolismo e anabolismo.

Concetto di ossidazione dei nutrienti: produzione e funzione dell'ATP.

Valore calorico dei macronutrienti.

Definizione di dispendio energetico.

Definizione di fabbisogno energetico e dei suoi componenti. Il metabolismo basale: definizione e fattori che lo influenzano.

Calcolo del fabbisogno energetico totale: uso delle tabelle.

Definizione e concetto del bilancio energetico.

Concetto di peso ideale: definizione e calcolo dell'indice di massa corporea con relativo stato nutrizionale.

Educazione alimentare.

Alimentazione e salute

Concetto di LARN e di alimentazione equilibrata.

La distribuzione dell'energia nel corso della giornata: importanza dei pasti principali e degli spuntini.

La distribuzione dei macronutrienti (in relazione al fabbisogno energetico totale giornaliero) e dei micronutrienti (concetto base).

Le 10 linee guida dell'INRAN: concetti principali.

I 5 gruppi di alimenti: alimenti e caratteristiche nutrizionali principali.

La piramide alimentare: concetto e composizione (livelli e porzioni consigliate).

Tolmezzo, 11 giugno 2018

Gli studenti

Pauli Sofia

M'hadhbi Sara

Il docente

[Firma]