

Istituto	IPSSAR PIERONI
Classe	IV SE
Disciplina	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Ore settimanali	3
Docente	ILARIA BRAMANTI

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

Contenuto disciplinare sviluppato	N. unità didattiche Monodisciplinari- Pluridisciplinari
Mod.1: Nutrienti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Principi nutritivi e nutrizione: glucidi, proteine, lipidi, vitamine, sali minerali, acqua.</li> <li>2. Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Tappe principali della digestione e del metabolismo dei principi nutritivi.</li> <li>3. Cottura e trasformazione dei principi nutritivi</li> </ol>
Mod.2: Conservazione degli alimenti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>Metodi fisici di conservazione</u>: uso della temperatura, variazione del contenuto di acqua, uso delle radiazioni, sottovuoto, atmosfera modificata e controllata.</li> <li>2. <u>Metodi chimici di conservazione</u>: uso di sostanze chimiche naturali e additivi; classificazione degli additivi e rischi per la salute.</li> <li>3. <u>Metodi biologici di conservazione</u>: uso delle fermentazioni</li> <li>4. Metodi fisico-chimici di conservazione: affumicamento.</li> </ol>
Mod.3: Promozione della salute	<ol style="list-style-type: none"> <li><u>1.</u> Principi di alimentazione equilibrata</li> <li><u>2.</u> Uso delle tabelle per il calcolo del fabbisogno energetico giornaliero</li> <li><u>3.</u> Le 10 Linee Guida</li> </ol>

Barga, 1 giugno 2019

Ilaria Bramanti  


Firma per adesione

I rappresentanti di classe



