

  CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It	 <b>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE          SUPERIORE</b> <b>“R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO”</b> <b>Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S.</b> <b>Stefano (GR)</b> <b>Telefono +39 0564 812490/0564 810045</b> <b>Fax +39 0564 814175</b> <b>C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</b>	  CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.004
Sito web: <a href="http://www.daverrazzano.it">www.daverrazzano.it</a> e-mail: <a href="mailto:gris00900x@istruzione.it">gris00900x@istruzione.it</a> - <a href="mailto:segreteria@daverrazzano.it">segreteria@daverrazzano.it</a> Posta elettronica certificata: <a href="mailto:gris00900x@pec.istruzione.it">gris00900x@pec.istruzione.it</a>		

## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “R. DEL ROSSO G. DA VERRAZZANO”

**Istituto Enogastronomico**

**Indirizzo: SALA E VENDITA**

**DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE**

**DOCENTE: LAURA ZANDONAI**

**PROGRAMMA SVOLTO classe 4 A SV anno scolastico 2023-2024**

### **NUCLEO TEMATICO: PRINCIPI NUTRITIVI**

#### ***I Glucidi***

- classificazione dei glucidi
- fonti alimentari
- caratteristiche dei monosaccaridi (glucosio, fruttosio, galattosio, pentosi)
- caratteristiche disaccaridi (il legame glicosidico, saccarosio, maltosio, lattosio)
- classificazioni dei polisaccaridi
- amido, cellulosa, glicogeno, pectine
- la fibra alimentare
- funzioni che i glucidi svolgono nell'organismo umano
- il fabbisogno dei glucidi e le raccomandazioni nutrizionali

#### ***I Protidi***

- gli amminoacidi (struttura)
- il legame peptidico
- amminoacidi essenziali e amminoacido limitate
- classificazione delle proteine in base al valore biologico
- la complementarietà delle proteine
- la denaturazione proteica
- gli enzimi
- funzioni che i protidi svolgono nell'organismo umano
- il fabbisogno dei protidi e le raccomandazioni nutrizionali

#### ***I Lipidi***

- classificazione dei lipidi (oli e grassi)

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>	 <p><b>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE</b>  <b>"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"</b>  <b>Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S.</b>  <b>Stefano (GR)</b>  <b>Telefono +39 0564 812490/0564 810045</b>  <b>Fax +39 0564 814175</b>  <b>C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</b></p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.004</p>
<p>Sito web: <a href="http://www.daverrazzano.it">www.daverrazzano.it</a> e-mail: <a href="mailto:gris00900x@istruzione.it">gris00900x@istruzione.it</a> - <a href="mailto:segreteria@daverrazzano.it">segreteria@daverrazzano.it</a>          Posta elettronica certificata: <a href="mailto:gris00900x@pec.istruzione.it">gris00900x@pec.istruzione.it</a></p>		

- i trigliceridi (struttura)
  - gli acidi grassi: saturi, insaturi, cis, trans ed essenziali (omega 3 e mega 6)
  - il colesterolo (endogeno, esogeno, funzioni, LDL e HDL)
  - il trasporto dei lipidi nel sangue
  - funzioni che i lipidi svolgono nell'organismo umano
  - il potere aterogeno dei lipidi
  - il fabbisogno dei lipidi e le raccomandazioni nutrizionali
- Periodo svolgimento: settembre 2023 – febbraio 2024**  
**totale ore: 42**

#### **NUCLEO TEMATICO: DIGESTIONE E METABOLISMO ENERGETICO**

- le fasi della digestione (digestione meccanica e chimica, assorbimento, assimilazione, espulsione)
  - la digestione dei nutrienti (glucidi, protidi, lipidi, micronutrienti)
  - catabolismo e anabolismo
  - il metabolismo energetico
- Periodo svolgimento: febbraio – aprile 2024**  
**totale ore: 14**

#### **NUCLEO TEMATICO educazione civica: PARI OPPORTUNITA'**

- l'alimentazione nell'uomo e nella donna
  - il gender gap nel mondo del vino (letture sul tema e ricerca su donne con un ruolo importante nel mondo del vino)
- Periodo svolgimento: maggio 2024**  
**totale ore: 4**

#### **NUCLEO TEMATICO: RISTORAZIONE (COMPRESENZA)**

- tipologie e caratteristiche della ristorazione commerciale
  - tipologia e caratteristiche della ristorazione collettiva
  - la sicurezza igienico-sanitaria
  - il ruolo del banqueting manager
  - lavori di progettazione di eventi sia in gruppo che individuali
- Periodo svolgimento: ottobre 2023 – giugno 2024**  
**totale ore: 30**

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>	 <p><b>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE</b> <b>“R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO”</b> <b>Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S.</b> <b>Stefano (GR)</b> <b>Telefono +39 0564 812490/0564 810045</b> <b>Fax +39 0564 814175</b> <b>C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</b></p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.004</p>
<p>Sito web: <a href="http://www.daverrazzano.it">www.daverrazzano.it</a> e-mail: <a href="mailto:gris00900x@istruzione.it">gris00900x@istruzione.it</a> - <a href="mailto:segreteria@daverrazzano.it">segreteria@daverrazzano.it</a> Posta elettronica certificata: <a href="mailto:gris00900x@pec.istruzione.it">gris00900x@pec.istruzione.it</a></p>		

**Osservazioni:** a partire dal 20 maggio fino alla fine delle lezioni, gli alunni sono stati impegnati nelle attività di stages presso le aziende del territorio.

Il docente: *Laura Zandonai*