

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

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "R. DEL ROSSO G. DA VERRAZZANO"

Istituto Enogastronomico

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: LAURA ZANDONAI

PROGRAMMA SVOLTO classe 4 B ENO 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>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE “R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO” Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.004</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</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: 50

NUCLEO TEMATICO educazione civica: PARI OPPORTUNITA'

- l'alimentazione nell'uomo e nella donna
 - il gender gap nel mondo della ristorazione (letture su donne con un ruolo importante nella ristorazione)
- Periodo svolgimento: dicembre 2023 - gennaio 2024**
totale ore: 5

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 – marzo 2024**
totale ore: 15

NUCLEO TEMATICO: CONSERVAZIONE

- ripasso fattori di crescita dei microrganismi
 - metodi con le basse temperature
 - metodi con le alte temperature
- Periodo svolgimento: aprile – maggio 2024**
totale ore: 8

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

Osservazioni: sono state dedicate diverse ore per il recupero degli argomenti relativi ai principi nutritivi, propedeutici per il quinto anno. Inoltre, 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*