



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DI POPPA – ROZZI"  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Via F. Barnabei, 2 - 64100 TERAMO

# **PROGRAMMA SVOLTO ANNO SCOLASTICO 2015/2016**

**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**CLASSE: IV E**

**INDIRIZZO: SALA E VENDITA**

**DOCENTE: Luigi Giordano**



**LIBRO DI TESTO: "SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE"**

**AUTORE: AMPARO MACHADO**

**CASA EDITRICE: POSEIDONIA SCUOLA**

<b>Titolo modulo</b>	<b>Unità Didattiche</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Le basi dell'alimentazione	- La cellula. - L'apparato digerente e la digestione.	- Cenni di morfologia e fisiologia cellulare. - Anatomia dell'apparato digerente. - Fisiologia dell'apparato digerente.	- Descrivere le caratteristiche della cellula procariota ed eucariota. - Riconoscere le differenze tra cellula animale e vegetale. - Descrivere la funzione dei vari organi dell'apparato digerente. - Descrivere le tappe più importanti della digestione dei principi nutritivi.
I nutrienti	- I glucidi - I protidi - I lipidi - Le vitamine - L'acqua e i sali minerali	- Classificazione dei principi nutritivi. - Fonti alimentari. - Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. - Importanza dell'assunzione dei principi nutritivi in una dieta equilibrata.	- Descrivere le caratteristiche dei principi nutritivi. - Individuare le principali fonti alimentari dei nutrienti. - Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. - Essere in grado di ripartire i nutrienti in una dieta equilibrata.
Tecnologie alimentari	- Metodi di conservazione degli alimenti. - Cottura degli alimenti.	- Tecniche di conservazione degli alimenti. - Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.	Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.

Teramo, 7 giugno 2016

Il docente