



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “DI POPPA – ROZZI”

SERVIZI PER

L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA SERVIZI PER

L'AGRICOLTURA

Via F. Barnabei, 2 - 64100 TERAMO

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

MATERIA: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

CLASSE: II H

DOCENTE: Antonella GIANNOBILE



**LIBRO DI TESTO: *IL CIBO CHE NUTRE- NUOVI
PERCORSI DI ALIMENTAZIONE.***

AUTORI: *STEFANO RODATO, ISABELLA GOLA*

CASA EDITRICE: *CLITT*

Titolo modulo	Unità Didattiche	Conoscenze	Abilità
I principi nutritivi energetici	<ul style="list-style-type: none"> -Glucidi. -Lipidi. -Protidi. 	<ul style="list-style-type: none"> -Classificazioni dei nutrienti: energetici e non energetici; organici e inorganici; macronutrienti e micronutrienti. -Monosaccaridi, disaccaridi e polisaccaridi. -Fibra alimentare. -Funzioni dei carboidrati. -Amminoacidi. -La struttura delle proteine. -L'idrolisi e la denaturazione delle proteine. -Le proteine alimentari e il loro valore biologico -I gliceridi. -Gli steridi. -I grassi semplici e complessi. -Gli acidi grassi. -I grassi alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina. -Riconoscere differenze e analogie tra i diversi macronutrienti. -Indicare la funzione nutrizionale e calorica svolta da ciascun macronutriente. -Individuare, attraverso l'uso delle tabelle, la composizione in macronutrienti di un alimento.
Principi di dietetica	<ul style="list-style-type: none"> -L'alimentazione equilibrata. -La piramide alimentare. -I sette gruppi alimentari. -Le linee guida dell'INRAN. 	<ul style="list-style-type: none"> -Il metabolismo basale. -Il fabbisogno energetico. -La piramide alimentare. -I sette gruppi alimentari. -Le linee guida per una corretta alimentazione. 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina. -Saper indicare cosa si intende con il termine dieta. -Saper indicare i principi fondamentali su cui si basa un'alimentazione corretta. -Sapersi orientare ad un consumo alimentare equo e consapevole conforme alle Linee Guida dell'INRAN. -Classificare gli alimenti nei sette gruppi alimentari. -Saper costruire e commentare la piramide alimentare

Teramo, 6giugno 2017

Il docente
Giannobile Antonella