



Programma svolto di Scienza dell'Alimentazione Anno Scolastico 2023/2024

Classe II A

Docente: **Prof.ssa Annalisa Zanda**

Libro di testo: A. Machado Scienza degli alimenti edizione REDA

Ulteriori materiali utilizzati: Materiale del docente, slide e fotocopie

Introduzione

Cosa studia Scienza dell'alimentazione slide fornite dal docente

Capitolo 2. I glucidi

I glucidi e la fotosintesi

Struttura e classificazione dei glucidi

Monosaccaridi e disaccaridi

I polisaccaridi

Funzioni dei glucidi

Apporto giornaliero dei glucidi

Utilizzo del miele in cucina caratteristiche organolettiche del miele

Capitolo 3. I protidi

Proteine

Amminoacidi

Legame peptidico

Struttura delle proteine

Denaturazione proteica

Enzimi

Funzioni delle proteine

Apporto giornaliero delle proteine

Ricerca sulle farine: Gli alunni elaborano e espongono a turno una presentazione su un tipo di farina ne descrivono le caratteristiche organolettiche nutrizionali e gli usi in cucina



Capitolo 4. I lipidi

I lipidi: caratteristiche e classificazione

Acidi grassi

I principali acidi grassi

Trigliceridi

Reazioni dei trigliceridi

Steroidi

Lipidi complessi

Funzioni dei lipidi

Apporto giornaliero dei lipidi

Il docente
Prof.ssa Annalisa Zanda