



Programma svolto
a. s. 2021/2022

Classe: 2° Br

Materia: Scienza degli Alimenti

Docente: prof. Antonino Vetrano

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati di classe.

Elenco dei contenuti:

Modulo 1: · Digestione e metabolismo: Struttura, funzione dell'apparato digerente. Struttura, funzione del fegato. Struttura, funzione del pancreas. Digestione: fasi e regolazione. Assorbimento. e utilizzo dei principi nutritivi. · Metabolismo Fasi e regolazione del metabolismo
Metabolismo basale. Bioenergetica. Determinazione del fabbisogno energetico totale.
Valore calorico di un alimento.

Modulo 2: · Elementi di dietologia. Regole base per stendere una dieta. Caratteristiche di una dieta equilibrata. Piramide alimentare. Classificazione delle diete. Dieta del bambino. Dieta prescolare e scolare. Dieta dell'adolescente. Dieta dell'adulto. Dieta dell'anziano. Dieta della gestante. Dieta della nutrice. Dieta mediterranea. Dieta vegetariana. Elementi di dietoterapia.
Dieta dell'obesità. Dieta della magrezza. Dieta delle malattie cardiovascolari. Dieta del diabete. Dieta dell'ipertensione. Dieta dei tumori. Anoressia, bulimia. Dieta nelle principali malnutrizioni (carenze vitaminiche e saline)

Modulo 3: · Conservazione degli alimenti. Studio dei principali metodi di conservazione fisici. Studio dei principali metodi di conservazione chimici. Studio dei principali metodi di conservazione fisico-chimici. Studio dei principali metodi di conservazione biologici. Valore nutritivo degli alimenti conservati. Scopo della conservazione. Cottura degli alimenti. Studio dei principali metodi di cottura. Scopo della cottura. Valore nutritivo alimento cotto. Modificazione dei principi nutritivi con la cottura. Regole generali per una corretta cottura.

Modulo 4: Pubblicità alimentare. Imballaggi ed etichette alimentari.

Cremona 08 giugno 2022

Il docente