

**PROGRAMMA SVOLTO**  
*di*  
**“SCIENZA DEGLI ALIMENTI”**

**Classe** *SECONDA Sez. F*

*Anno Scolastico 2019/2020*

**LIBRO DI TESTO:** *SCIENZA DEGLI ALIMENTI 1° BIENNIO – (A. MACHADO) – POSEIDONIA SCUOLA –*

**DOCENTE:** *PROF. ANTONIO CORNACCHIA*

**MODULO 1 = L'APPARATO DIGERENTE**

Struttura anatomica e fisiologica dell'apparato digerente – Aspetti fisiologici significativi della digestione – Aspetti fisiologici relativi all'assorbimento dei principi nutritivi – Igiene dei denti.

**MODULO 2 = ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA**

Principi di bioenergetica – Calcolo del fabbisogno energetico di un individuo – Peso teorico o ideale – Interpretazione dei LARN – La dieta equilibrata per un individuo sano – Le Linee guida per una sana alimentazione italiana – La Piramide alimentare (interpretazione dei vari modelli) – La dieta mediterranea e le diete vegetariane.

**MODULO 3 = ALIMENTAZIONE E MALATTIE CORRELATE (LE MALNUTRIZIONI)**

Malattie da carenze alimentari – Malnutrizione proteico-calorica, vitaminica e salina – Magrezza e Anoressia nervosa – Malattie da eccessi alimentari – Bulimia e Obesità – Aterosclerosi, Ipertensione, Diabete – Alimentazione e malattie tumorali – Disturbi da allergie ed intolleranze alimentari.

**MODULO 4 = LA COTTURA DEGLI ALIMENTI**

Principali tecniche di cottura degli alimenti – Modificazioni a carico dei Principi Nutritivi.

**MODULO 5 = LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

Cause di alterazione degli alimenti. Tecniche di conservazione degli alimenti: metodi fisici, chimici, chimico-fisici e biologici.

**MODULO 6 = IMBALLAGGI, ETICHETTATURA E MARKETING DEGLI ALIMENTI**

Imballaggi alimentari; etichette alimentari; marketing dei prodotti alimentari.

**GLI ALUNNI**

-----  
-----  
-----

*Lucera, lì 10/06/2020*

**IL DOCENTE**  
*(Prof. Antonio Cornacchia)*