

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER  
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SOVERATO

Programma svolto nell'anno scolastico 2022/23 di  
Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Classe IV Sez. D

**Antropologia e alimentazione**

L'alimentazione tra biologia e cultura

La funzione rituale del cibo

Cibo e status sociale

Le due categorie dei cibi

Cibo e diversità culturale

Dolci e simbolismo festivo

**Storia dell'alimentazione occidentale**

Alimentazione ed evoluzione della specie umana

La raccolta del cibo e il bibedismo

Dalla caccia all'agricoltura

Il prototipo della dieta mediterranea

L'alimentazione nel Medioevo

L'alimentazione postcolombiana

La rivoluzione delle industrie alimentari

La globalizzazione alimentare

L'alimentazione del futuro: ecosostenibile e socialmente equa

Gli alimenti del futuro

**L'arte del mangiare e la fisiologia del gusto**

Fattori che influenzano l'assunzione e la scelta del cibo

Il gusto e i sapori

Funzioni dell'apparato digerente

Organizzazione dell'apparato digerente

Dalla bocca allo stomaco

Principali ghiandole annesse al tubo digerente

L'intestino

Il controllo della digestione

Educazione civica: la tabella nutrizionale

**Elementi di chimica**

La materia- elementi e composti-atomi e molecole- i legami chimici

I composti del carbonio

Formule e isomeria

Principali composti organici

## **Bisogni di energia e nutrienti**

La bioenergetica

Il metabolismo

L'energia dei macronutrienti

Il dispendio energetico

Il metabolismo basale

Il fabbisogno energetico – il bilancio energetico

## **Valutazione dello stato nutrizionale**

Lo stato nutrizionale. La composizione corporea

Le misure antropometriche

Il peso corporeo

## **I glucidi**

I glucidi o carboidrati

I monosaccaridi- I disaccaridi- I polisaccaridi

La fibra alimentare

Destino metabolico dei glucidi

Funzioni biologiche dei glucidi

## **Le proteine**

Proteine e amminoacidi

Gli amminoacidi proteici e gli amminoacidi essenziali

Struttura e classificazione delle proteine

La denaturazione proteica

funzioni biologiche delle proteine

Gli enzimi- Gli enzimi nell'industria alimentare

## **I lipidi**

I lipidi o grassi

I lipidi semplici- I lipidi complessi

Funzioni biologiche dei lipidi

## **Vitamine e composti bioattivi**

Le vitamine liposolubili e le vitamine idrosolubili

Composti bioattivi

Soverato 05/06/2023

L'insegnante  
Brunilde Princi

Gli alunni