



---

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE**

Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 0967620477

**Cod. mecc. Istituto: CZRH04000Q – Cod. Mecc.corso serale: CZRH040505 - C.F. 84000690796 - Codice Unico: UF9M13**  
[www.alberghierosoverato.gov.it](http://www.alberghierosoverato.gov.it) – [czrh04000q@istruzione.it](mailto:czrh04000q@istruzione.it) - [czrh04000q@pec.istruzione.it](mailto:czrh04000q@pec.istruzione.it)

---

## **PROGRAMMAZIONE SVOLTA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**DOCENTE: Calidonna Caterina (Supplente)**

**CLASSE: 4^C**

**A.S.2025/26**

### **UNITA'1: ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE**

#### **Fattori che influenzano l'assunzione e la scelta del cibo**

- Il gusto e i sapori
- Gli additivi
- Gli aromi
- Naso e lingua elettronici

#### **Funzioni dell'apparato digerente**

- Organizzazione dell'apparato digerente
- Dalla bocca allo stomaco
- Principali ghiandole annesse al tubo digerente
- L'intestino
- Il controllo della digestione
- Apparato digerente e succhi digestivi

### **UNITA'2: VALORE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI**

#### **Elementi di chimica**

- La materia
- Elementi e composti
- Atomi e molecole
- I legami chimici
- Le reazioni chimiche
- Acidi, basi, sali
- I composti del carbonio
- Formule e isomeria
- Principali composti organici

## **Glucidi**

- Monosaccaridi, disaccaridi, polisaccaridi
- La fibra alimentare
- Destino metabolico
- Funzioni biologiche
- Zuccheri: Linee guida vs false credenze

## **Proteine**

- Gli amminoacidi proteici
- Gli amminoacidi essenziali
- Il legame peptidico
- Struttura delle proteine
- Classificazione
- Denaturazione proteica
- Enzimi
- Destino metabolico
- Funzioni biologiche
- Proteine: Linee guida vs false credenze

## **I lipidi o grassi**

- Gli acidi grassi
- I lipidi semplici e complessi
- Destino metabolico
- Funzioni biologiche

## **Vitamine e composti bioattivi**

Vitamine: micronutrienti essenziali

- Le vitamine idro-liposolubili
- Destino metabolico

## **Acqua e Sali minerali**

- L'acqua in biologia e nella nutrizione
- I sali minerali
- I principali macro/microelementi

## **UNITA'3: ALIMENTAZIONE E SALUTE**

### **Bisogni di energia e nutrienti**

- La bioenergetica
- Il metabolismo
- L'energia dei macronutrienti

- Il dispendio energetico  
(metabolismo basale e attività fisica)
- La termogenesi indotta dalla dieta
- Il fabbisogno energetico
- Il bilancio energetico
- I LARN
- Apporti nutrizionali di riferimento in età adulta
- Linee guida per una sana alimentazione
- Varietà dell'alimentazione: Linee guida vs false credenze
- La classificazione nutrizionale degli alimenti
- Le diete e i media

#### **UNITA'4: SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARI**

##### **Sicurezza alimentare**

- I due aspetti della sicurezza alimentare
- **La food security**
- **La food safety** in Europa
- La rintracciabilità di filiera
- Il "Pacchetto Igiene"
- **L'HACCP**
- Il controllo ufficiale degli alimenti

#### **EDUCAZIONE CIVICA: DIRITTO ALLA SALUTE, SANA ALIMENTAZIONE E PREVENZIONE DELLE PATOLOGIE LEGATE ALLA CATTIVA ALIMENTAZIONE**

*Si precisa che, a causa delle numerose assenze degli alunni, delle supplenze succedutesi nel corso dell'anno scolastico e del tempo limitato a mia disposizione non è stato possibile portare a termine integralmente tutti gli argomenti previsti dal programma annuale. Le attività didattiche sono state rimodulate in base alle effettive presenze e alle esigenze organizzative dell'istituto, affrontando gli argomenti fondamentali, privilegiando quelli maggiormente coerenti con gli obiettivi formativi della disciplina*

*Catanzaro, 05/06/2026*

***Firma***