



## **Programma svolto di Scienza dell’Alimentazione Anno Scolastico 2023/2024**

### **Classe IV 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

#### **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

**Confronto tra la colazione migliore e la colazione peggiore**



## **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

**Caratteristiche organolettiche e nutrizionali del burro ghee usati in cucina.**

## **Capitolo 5. Le vitamine**

Caratteristiche delle vitamine

Classificazione delle vitamine

Vitamine idrosolubili

Fitonutrienti

Le carenze di vitamine

**Compito di realtà**

Il docente  
Prof.ssa Annalisa Zanda