



Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501 E-MAIL

e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

sito internet www.alberghieroerice.edu.it



PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE A.S. 2022/2023

Docente

Classe

4^a T accoglienza turistica

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Uda 1

Un corretto stile di vita

-I GLUCIDI: definizione, classificazione in base alla complessità, funzione nutrizionale, malattie correlate, apporto calorico, fabbisogno, fonti alimentari, digestione e modificazioni in cottura.

-prodotti del territorio nazionale a base di glucidi: la polenta, il pane, la pasta, il riso

Uda 2

Tutela e valorizzazione del patrimonio culturale e ambientale

- I LIPIDI: definizione, classificazione in base alla complessità e all'origine, il colesterolo, funzione nutrizionale, malattie correlate, apporto calorico, fabbisogno, fonti alimentari, digestione e modificazioni in cottura.

-prodotti del territorio a base di lipidi: l'olio EVO

Uda 3

Il tempo e lo spazio nella vita quotidiana e lavorativa

I PROTIDI: definizione, classificazione in base al valore biologico e la composizione, struttura, denaturazione, funzione nutrizionale, malattie correlate, apporto calorico, fabbisogno, fonti alimentari, digestione e modificazioni in cottura.

-prodotti del territorio nazionale a base di protidi: la razza chianina, il prosciutto di parma DOP, il prosciutto san Daniele DOP, il parmigiano reggiano, il pesce azzurro

LE VITAMINE: definizione, classificazione in base alla solubilità, funzione nutrizionale, apporto calorico, fonti alimentari, modificazioni in cottura malattie da eccesso e da carenza.

I SALI MINERALI: definizione, classificazione in base al fabbisogno, funzione nutrizionale, apporto calorico, fonti alimentari, modificazioni in cottura malattie da eccesso e da carenza (iodio, sodio, calcio, ferro).

L'ACQUA: definizione, funzione nutrizionale, fabbisogno, bilancio idrico, malattie correlate, apporto Calorico

Uda 4

Cittadinanza attiva e responsabile

-I TIPI DI CONTAMINANTI

Erice, 06/06/23