



## **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](mailto:tpis03300r@istruzione.it), PEC: [tpis03300r@pec.istruzione.it](mailto:tpis03300r@pec.istruzione.it)

sito internet [www.alberghieroerice.edu.it](http://www.alberghieroerice.edu.it)



## **PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE A.S. 2020/2021**

Classe	4^ Pasticceria
--------	----------------

### **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.

-I CEREALI

-USO DEI POLISACCARIDI IN PASTICCERIA

#### **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.

-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.

-L'USO DELLE PROTEINE IN PASTICCERIA: LE PROTEINE DI TUORLO ED ALBUME

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

-L'USO DELLE VITAMINE COME ANTIOSSIDANTI IN PASTICCERIA

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

-I METODI DI CONSERVAZIONE: METODI FISICI, CHIMICI, BIOLOGICI, CHIMICO-FISICI

Erice, 06/06/23