



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “DANILO DOLCI”



Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane
Via G. Mameli, 4 – 90047 -Partinico (PA)
tel. 091/8901103 - Fax 091/8781481
COD. MEC. PAIS021003 - C.F. 80023890827 - P. IVA 0265900828



www.isdanilodolci.edu.it - pais021003@istruzione.it - pais021003@pec.istruzione.it

“Ciascuno cresce solo se sognato”

PROGRAMMA

Scienza e cultura alimentare

Classe 4 IPSEOA

A.S.2020-2021

Prof. G . Pontillo

Apparato digerente: digestione, assorbimento , utilizzazione dei nutrienti.

Bioenergetica: metabolismo, metabolismo basale, catabolismo, anabolismo, IMC (indice di massa corporea), aspetti energetici legati al cibo (Kilocalorie)

Nutrienti: macronutrienti, micronutrienti, classificazioni, proprietà , funzioni, e fabbisogno .

Alimentazione e salute: abitudini alimentari, educazione alimentare, promozione della salute.

Cottura degli alimenti: motivo per il quale si cucina il cibo, tecniche di cottura, le trasformazioni che subisce il cibo durante la cottura.

Conservazione degli alimenti: quali sono le principali tecniche e a quali alimenti si applicano, da cosa dipendono gli effetti conservanti delle tecniche esaminate.

Partinico 19-03-2021

Prof. G. Pontillo