

ISTITUTOPROFESSIONALE “ U. TOGNAZZI “ – Velletri (RM)

Programma di scienze degli alimenti – classe 4 A cucina – a.s. 2020/21

**GLUCIDI**

Chimica, biochimica, digestione ed assorbimento;funzioni nutrizionali; fabbisogno glucidico; metabolismo dei glucidi; difetti metabolici

**PROTIDI**

Chimica; biochimica; Digestione ed assorbimento;Funzioni nutrizionali; Metabolismo protidico; Difetti metabolici;

**LIPIDI**

Chimica; biochimica; Digestione ed assorbimento; Funzioni nutrizionali; Metabolismo lipidico; Difetti metabolici

**VITAMINE, SALI MINERALI ED ACQUA**

Vitamine liposolubili ed idrosolubili;Sali minerali: Funzioni, metabolismo, sintomi da carenza e da eccesso

**CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

Conservazione: metodi fisici, chimici e chimico-fisici e biologici.

**MODIFICHE DEI PRINCIPI NUTRITIVI CON LA COTTURA**

Modifiche a carico dei glucidi ( caramellizzazione, reazione di Maillard), a carico delle proteine ( denaturazione , reazione di Maillard) a carico dei lipidi ( idrolisi, termossidazione, punto di fumo)

Velletri 07/06/2020

Prof. Ornella Fiorito