

Scienze degli alimenti

Prof.ssa Valeria Sebastiani

A.S. 2021/2022

Classe 1A

ARGOMENTI SVOLTI

- **Gli alimenti e la filiera alimentare**
- **Concetti fondamentali di chimica:**
Atomo, molecola, legami, tavola periodica, cenni alla chimica del carbonio
- **I glucidi:**
Struttura e caratteristiche, Monosaccaridi, Disaccaridi, Polisaccaridi, funzioni e fabbisogno. Zuccheri semplici negli alimenti (Attività laboratoriale)
- **I protidi:**
Struttura e caratteristiche, gli amminoacidi, il legame peptidico, il valore biologico, funzioni e fabbisogno, gli enzimi. Le proteine negli alimenti (Attività laboratoriale)
- **I lipidi:**
Struttura e caratteristiche, gli acidi grassi, i trigliceridi il colesterolo, funzioni e fabbisogno. I grassi negli alimenti (Attività laboratoriale)
- **La prima colazione in hotel:**
Calcolo nutrizionale delle colazioni realizzate in laboratorio
- **Le vitamine**
Struttura e caratteristiche, le vitamine Liposolubili, le vitamine Idrosolubili

Giulia Di Domenico
Miroca Kamozedin

L'insegnante
Prof.ssa Valeria Sebastiani
