

**PROGRAMMA SVOLTO E PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI  
APPRENDIMENTI  
DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

Anno Scolastico 2019-2020

Classe : 1<sup>^</sup> B

Insegnante: prof. Giammaria Stefano

**MODULO: CHIMICA DEGLI ALIMENTI**

Unità Didattica	Argomenti
Concetti fondamentali di chimica	Stati di aggregazione della materia, sostanze pure: elementi e composti, la tavola periodica degli elementi, atomi e molecole, numero e peso atomico, legami chimici, formule chimiche, le molecole biologiche. <b>SVOLTO IN PRESENZA</b>
I glucidi	Aspetti generali, struttura e classificazione dei glucidi, monosaccaridi, disaccaridi, polisaccaridi, proprietà nutrizionali dei glucidi. <b>SVOLTO IN PRESENZA</b>
I protidi	Aspetti generali, gli amminoacidi, il legame peptidico, strutture delle proteine, classificazione delle proteine, denaturazione proteica, enzimi, proprietà nutrizionali delle proteine. <b>SVOLTO IN PRESENZA</b>
I lipidi	Aspetti generali e classificazione, gli acidi grassi, glicerici, idrolisi, idrogenazione, steroidi, lipidi complessi, proprietà nutrizionali dei lipidi. <b>SVOLTO MEDIANTE DIDATTICA A DISTANZA</b>
Le vitamine	Aspetti generali, caratteristiche comuni delle vitamine, classificazione, vitamine liposolubili, vitamine idrosolubili, vitamine: A, D, E, K, B9, C. <b>DA SVOLGERE IL PROSSIMO ANNO</b>
Acqua	Caratteristiche dell'acqua, ciclo dell'acqua, l'acqua e la nutrizione, differenti tipi di acqua nel corpo umano, fabbisogno idrico, bilancio idrico. <b>DA SVOLGERE IL PROSSIMO ANNO</b>
Sali minerali	Funzioni dei Sali minerali, calcio, fosforo, sodio, ferro. <b>DA SVOLGERE IL PROSSIMO ANNO</b>

Rieti, \_\_\_\_\_

L'insegnante

Gli studenti