

PROGRAMMA SVOLTO
DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Anno Scolastico 2021-2022

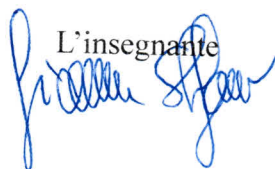
Classe : 1[^] B

Insegnante: prof. Giammaria Stefano

MODULO: CHIMICA DEGLI ALIMENTI

Unità Didattica	Argomenti
Concetti fondamentali di chimica	Atomi, legami chimici, molecole semplici e molecole complesse, formule chimiche: formula bruta, formula di struttura, formula razionale, formula razionale compatta, le molecole nutritive negli alimenti e calcoli delle masse delle molecole nutritive.
I glucidi	Aspetti generali, struttura e classificazione dei glucidi, monosaccaridi, disaccaridi, polisaccaridi.
I protidi	Aspetti generali, gli amminoacidi, il legame peptidico, strutture delle proteine, classificazione delle proteine, denaturazione proteica, enzimi
I lipidi	Aspetti generali e classificazione, gli acidi grassi, glicerici, idrolisi, steroidi, lipidi complessi
Acqua	L'acqua e la nutrizione, differenti tipi di acqua nel corpo umano
Sali minerali	Funzioni dei Sali minerali
Le vitamine	Aspetti generali, caratteristiche comuni delle vitamine

Rieti, 06/06/2022

L'insegnante


Gli studenti
Venetomi Rebecca
Emmanuel Carr
Doreen Indisa
Eduardo Traber