



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
Istituto Professionale  
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera  
" E. Mattei "  
VIESTE (FG)



Loc. Macchia di Mauro - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884 708428 - Fax 0884 702288 - C.M. FGRH010002  
C.F. 83002560718 COD. UNIV. UFU1P1 C/C 13704713 e-mail: fgrh010002@istruzione.it  
sito web: www.ipssarvieste.edu.it posta certificata: fgrh010002@pec.istruzione.it

## **PROGRAMMA MINIMO DI SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

### **CLASSE IV ENOGASTONOMIA settore: Cucina a. s. 2021/2022**

**Testo: Scienza e Cultura dell'Alimentazione Luca La Fauci (per la classe quarta)**

#### **Nucleo Tematico 1: macronutrienti calorici**

##### **Capitolo 1: Glucidi**

I glucidi

I glucidi nella catena alimentare

Classificazione dei glucidi

Glucidi semplici e complessi

I monosaccaridi, i disaccaridi, gli oligosaccaridi, i polisaccaridi, i polioli

Gli zuccheri in etichetta

La fibra alimentare fonti alimentari e fabbisogno

Funzioni e fabbisogno glucidico giornaliero

##### **Capitolo 2: Protidi**

I protidi: composizione e definizione

Gli amminoacidi, classificazione e funzioni degli amminoacidi, il legame peptidico

Criteri di classificazione delle proteine: complessità strutturale, gli enzimi, composizione chimica

Il valore biologico delle proteine

La denaturazione proteica.

Funzioni e fabbisogno proteico giornaliero, carenza ed eccesso di protidi