

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Programma svolto Classe 2 C Enogastronomia

- **Vitamine e sali minerali**
Aspetti generali e funzioni. Vitamine liposolubili ed idrosolubili. Sali minerali microelementi e macroelementi.
- **L'acqua**
Caratteristiche fisico-chimiche dell'acqua. L'acqua e la nutrizione. Acque destinate al consumo umano. Acque potabili. Potabilizzazione delle acque. Durezza dell'acqua. Acque di sorgente e acque minerali naturali. Le etichette delle acque minerali.
- **Gli alimenti**
Classificazione degli alimenti. La filiera alimentare. La qualità degli alimenti. Le caratteristiche organolettiche degli alimenti.
- **Le bevande**
Bevande analcoliche. Bevande nervine. Il caffè. Il tè. Il cacao e la cioccolata. Bevande alcoliche. Gli effetti dell'alcol.
- **Alimentazione e salute**
Gli standard nutrizionali. I LARN. Alimentazione equilibrata. La distribuzione dell'energia. La distribuzione dei nutrienti. Le linee guida dell'INRAN. I 5 gruppi di alimenti. Porzioni consigliate. La piramide alimentare. Il fabbisogno energetico. Il calcolo calorico.
- **L'apparato digerente**
Introduzione. L'apparato digerente e la digestione. Cavità orale. Faringe ed esofago. Stomaco. Intestino tenue e crasso. Fegato. Pancreas. Digestione ed assorbimento dei nutrienti.
- **Dietoterapia**
Introduzione. Le malnutrizioni. Obesità. Diabete. Malattie cardiovascolari. Aterosclerosi. Ipertensione.
- **Conservazione degli alimenti**
Generalità. Classificazione dei metodi di conservazione. Caratteristiche principali dei metodi di conservazione.

Tolmezzo, 30/06/2018

Prof. Marco Duriavig
