



## **Programma svolto a. s. 2025/2026**

Classe 1BR / Indirizzo: Enogastronomico

Materia: Scienza degli Alimenti

Docente: Vetrano Antonino

*L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe in data 28/05/2026*

### **Elenco dei contenuti**

Unità di apprendimento A "Igiene e sicurezza alimentare"

*UDA A1. Pericoli biologici, chimici e fisici*

- Pericoli biologici, chimici e fisici
- I microrganismi: Classificazione
- virus: struttura, riproduzione
- batteri: struttura, classificazione, riproduzione batterica, spore e tossine batteriche ● Funghi: muffe e lieviti.
- Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi: temperatura, tempo, umidità, ossigeno, pH e luce.
- Infezioni, Intossicazioni, Tossinfezioni alimentari
- Principali batteri patogeni: Salmonelle, Stafilococchi, Campylobacter jejuni, Clostridium botulinum e perfringens, Listeria monocytogenes. ● Altri pericoli biologici: epatite A, prioni, Anisakis.

*UDA A2. Igiene nella ristorazione*

- Igiene del personale: igiene delle mani e degli indumenti.
- Igiene dei locali: cucina, dispensa, sala da pranzo, servizi igienici, eliminazione dei rifiuti.
- Igiene delle attrezzature.
- Operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione.
- Il sistema di controllo HACCP: le fasi preliminari e i 7 principi.

Unità di apprendimento B "Le basi della nutrizione"

*UDA B1. Concetti fondamentali di chimica*

- La materia e le sue trasformazioni: massa, volume, energia
- Sostanze pure: elementi e composti
- La tavola periodica degli elementi



- Atomi e molecole
- Legami chimici
- Formule chimiche
- Soluzioni. Acidi, basi e sali
- Il pH
- La chimica organica: Il gruppo funzionale e le molecole biologiche.

#### *UDA B2. I glucidi*

- I glucidi: Struttura e classificazione
- I monosaccaridi: glucosio, fruttosio, galattosio
- I disaccaridi: saccarosio, lattosio, maltosio
- I polisaccaridi: amido, glicogeno, cellulosa, la fibra alimentare
- Funzioni dei glucidi
- Apporto giornaliero di glucidi.
- Risposta glicemica e indice glicemico (cenni)

#### *UDA B3. Le proteine*

- Aspetti generali
- Gli amminoacidi, struttura e legame peptidico
- Struttura delle proteine
- Classificazione delle proteine in base alla forma, alla funzione, alla composizione chimica, al valore biologico
- Denaturazione proteica
- Enzimi
- Funzioni delle proteine ● Apporto giornaliero di proteine.

#### *UDA B4. I lipidi*

- Caratteristiche e classificazione ● Lipidi semplici:
  - acidi grassi, classificazione, acidi grassi essenziali e loro funzioni, acidi grassi *cis* e *trans* ● Steroidi: il colesterolo e le sue funzioni, LDL e HDL ● Lipidi complessi:
- fosfolipidi: membrana cellulare
- glicolipidi
- lipoproteine (cenni)
- Funzioni dei lipidi
- Apporto giornaliero di lipidi
- acidi grassi, classificazione, acidi grassi essenziali e loro funzioni, acidi grassi *cis* e *trans*



*UDA B5. Le Vitamine e i fitonutrienti*

- Caratteristiche e classificazione
- Vitamine idrosolubili: gruppo B, Vit H, vit C
- vitamine liposolubili: A,D, E e K
- fitonutrienti: cenni

*UDA B6. Acqua e sali minerali*

- Caratteristiche e classificazione delle acque
- Principali macroelementi: Calcio, Fosforo, Sodio e Potassio
  - Principali microelementi: Ferro e Iodio.

Cremona,05/06/26

Il Docente  
Antonino Vetrano