

**RELAZIONE FINALE PROGRAMMA SVOLTO  
SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

CLASSE 4<sup>a</sup> sez. A SERALE – INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA  
a.s. 2023/24

*Prof. Daniele Tommaso Mellace*

ORGANIZZAZIONE DEI CONTENUTI:

- UDA 0**                    **RIPASSO SULLA CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI, SULLE TABELLE NUTRIZIONALI, PRINCIPI DI DIETOLOGIA E SULLA SOSTENIBILITA'.**
- UDA 1<sup>a</sup>**                    **LA DIGESTIONE (apparato digerente – fisiologia della digestione).  
LA BIOENERGETICA (IMC-peso teorico-Fet-MB-indice Grent-  
bilancio energetico-dispendio energetico-esercizi e calcoli).**
- UDA 2<sup>a</sup>**                    **LA CHIMICA DEGLI ALIMENTI: concetto di legame chimico – di  
molecola – di gruppo funzionale;  
I PRINCIPI NUTRIZIONALI: GLUCIDI, PROTIDI, LIPIDI  
(classificazione – funzioni biologiche – reperibilità alimentare)**
- UDA 3<sup>a</sup>**                    **LA SICUREZZA E LA QUALITÀ ALIMENTARE  
La Filiera Agroalimentare – la Rintracciabilità – Le principali norme  
sull'igiene degli alimenti e dei locali – I prodotti a Marchio europeo.  
L'HACCP, aspetti giuridici, procedurali e finalità.  
Le contaminazioni alimentari (chimiche-fisiche-biologiche) in relazione  
alle diverse fasi della filiera agroalimentare**
- UDA ED. CIV.**            **SVILUPPO SOSTENIBILE: “LA QUALITA' ALIMENTARE E IL  
CONSUMO CONSAPEVOLE”**

IL DOCENTE  
*Daniele Tommaso Mellace*