

**RELAZIONE FINALE PROGRAMMA SVOLTO
SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

**CLASSE 4^a sez. C – INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA
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^a** **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^a** **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^a** **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