

Programma Scienze degli Alimenti

Classe I

1. UNITÀ 1 ALIMENTI E CULTURA ALIMENTARE
 1. L'alimentazione e le sue funzioni
 2. Storia dell'alimentazione umana
 3. Storia della scienza dell'alimentazione
 4. Alimenti e dieta equilibrata
 5. Tipologie dietetiche nella ristorazione

2. UNITÀ 2 FILIERA, QUALITÀ E ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI
 1. Filiera agroalimentare
 2. Qualità degli alimenti
 3. Analisi sensoriale del cibo

3. UNITÀ 3 CEREALI E DERIVATI, TUBERI
 1. Classificazione dei cereali e frumento
 2. Pane
 3. Pasta
 4. Riso
 5. Mais
 6. Cereali minori e pseudocereali
 7. Tuberi

4. UNITÀ 4 ORTAGGI, FRUTTA, LEGUMI, FUNGHI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
 1. Ortaggi
 2. Frutta
 3. Legumi
 4. Funghi
 5. Erbe aromatiche e spezie

5. UNITÀ 5 LATTE E DERIVATI
 1. Latte
 2. Yogurt
 3. Formaggi

6. UNITÀ 6 CARNE, PESCI, UOVA
 1. Carne
 2. Prodotti ittici
 3. Uova

7. UNITÀ 7 OLI E GRASSI
 1. Olio d'oliva
 2. Oli di semi e grassi vegetali
 3. Burro e grassi animali

8. UNITÀ 8 BEVANDE NON ALCOLICHE E ALIMENTI ACCESSORI
 1. Acque minerali, bibite e succhi di frutta
 2. Bevande nervine
 3. Dolcificanti e altri alimenti accessori

9. UNITÀ 9 BEVANDE ALCOLICHE
 1. Vino
 2. Birra
 3. Superalcolici

10. UNITÀ 10 PRINCIPI NUTRITIVI E MOLECOLE BIOATTIVE

1. Glucidi
2. Protidi
3. Lipidi
4. Vitamine, sali minerali e acqua
5. Molecole bioattive

11. UNITÀ 11 METABOLISMO ENERGETICO E ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

1. Metabolismo energetico
2. Bioenergetica
3. Alimentazione equilibrata

12. UNITÀ 12 CONSERVAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

1. Conservazione degli alimenti
2. Cottura degli alimenti

13. UNITÀ 13 SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

1. Sicurezza degli alimenti
2. Additivi alimentari

Autore: Silvano Rodato

Titolo: Alimentazione oggi

Volume: seconda edizione

Editore: Zanichelli