

# Programma Scienze degli Alimenti

## Classe II

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