

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI	
CLASSE 2 SEZ. CE	
DISCIPLINA: Scienza degli alimenti	

UDA N° 1 Famiglia, economia e società

Focus Ed. Civica La Costituzione e i rapporti etico-sociali

Definizione di carboidrati, la classificazione e le caratteristiche dei glucidi più utilizzati in campo alimentare, le principali fonti alimentari, funzioni, fabbisogno, potere calorico, (trasformazioni alla cottura).

Focus ed. civica: Frumento e derivati, alla base della Dieta Mediterranea

UDA N° 2 Conosciamo il nostro territorio, culla di civiltà.

Focus Ed. Civica Gli Enti locali e le strategie di sviluppo territoriale

Definizione di lipidi, la classificazione, chimica degli acidi grassi, le funzioni, le principali fonti alimentari, fabbisogno, potere calorico, trasformazioni alla cottura

Focus ed. civica: La produzione locale di olio di oliva.

UDA N° Mens sana in corpore sano

Focus Educazione Civica Educazione alla salute: un corretto stile di vita

Definizione di protidi, la classificazione, chimica degli amminoacidi, le funzioni, le principali fonti alimentari, fabbisogno, potere calorico, trasformazioni alla cottura.

Focus ed. civica: Le fonti alimentari proteiche di origine vegetali tra tradizione e benefici

UDA N° 4 Turismo e intercultura, fonte di ricchezza e di sviluppo

Focus Ed. Civica Il turismo responsabile

Cenni sugli enzimi digestivi dei macronutrienti

Laboratorio UDA 1

Norme di sicurezza, prevenzione e comportamento in laboratorio - Fattori di rischio - Rischio Chimico, Fisico e Biologico. Schede di sicurezza dei materiali - Simboli di rischio chimico - Indicazioni di

Pericolo: codici e frasi H - Consigli di Prudenza: codici e frasi P -
Dispositivi di protezione individuali (DPI).
Dotazione di laboratorio: vetreria e strumentazione.
Stesura della Relazione di Laboratorio.
Idrolisi del saccarosio
Saggi di riconoscimento dell'amido negli alimenti.
Altro: confronto della presenza di amido in diversi alimenti.

Laboratorio UDA 2

Ottenere il burro dalla panna - centrifugazione.
I grassi presenti nel tuorlo d'uovo.

Laboratorio UDA 3

Denaturazione delle proteine del latte.

Altre attività di laboratorio:

-Osservazione al microscopio ottico di granuli di amido

Erice 06/06/25