

## PROGRAMMA SVOLTO

**CLASSE II      SEZ. LES    a.s. 2024-2025**

### **DISCIPLINA: Scienze naturali / scienza e cultura dell'alimentazione**

Grandezze derivate e fondamentali. Il Sistema Internazionale. La densità. I cambiamenti di stato. La curva di riscaldamento. Elementi, composti e miscugli. Miscugli omogenei ed eterogenei, con particolare riferimento alle emulsioni stabili (maionese) e instabili (salmoriglio, vinaigrette, citronette). Le soluzioni, concentrazione e solubilità. L'acqua come alimento primario, le acque destinate al consumo. Tecniche di separazione dei miscugli.

Le bevande, la loro classificazione e l'importanza delle etichette. Lettura e comprensione delle etichette di un prodotto alimentare (nello specifico il miele); analisi della composizione chimica e delle proprietà di un prodotto (nello specifico il miele); tipologie di miele e caratteristiche del miele locale. Elenco degli ingredienti e Allergeni. Tabella nutrizionale, lotto, data di scadenza e la differenza tra le diverse diciture. DOP e IGP presenza in etichetta e loro significato. Atomi e molecole. Numero atomico e numero di ossidazione.

Gli elementi chimici, i simboli e la tavola periodica. Metalli, semimetalli e non metalli. Le formule dei composti. generalità sulla struttura dell'atomo; Le molecole degli elementi e dei composti.

La dieta mediterranea e la sua importanza, la differenza tra dieta vegetariana e vegana. I disturbi alimentari, cosa sono e cosa si nasconde dietro la loro manifestazione. Cenni sulle biotecnologie tradizionali e moderne.

Per la curvatura disciplinare si rimanda alle tre UDA decise dal Consiglio di classe.

#### **UDA N° 1- LA COMUNICAZIONE DI UN EVENTO ENOGASTRONOMICO**

**Biodiversità, sostenibilità e tradizione locale: le api e il miele**

#### **UDA N° 2 - L'ORGANIZZAZIONE DI UN OPENDAY**

**Promozione territoriale: Erice e il convitto "San Carlo"**

#### **UDA N° 3 - LA COMUNICAZIONE DI UN EVENTO CULTURALE**

**Racconti 2.Z – Festival dei giovani lettori (I ed.)**

Erice, 03/06/2025