

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

DISCIPLINA: scienza e cultura dell'alimentazione

CLASSE: IV

SEZIONE: H

UDA N° 1: "Innovazione e benessere" Focus Ed. Civica: L'offerta turistica ed enogastronomica eco-sostenibile

- Definizione carboidrati
- caratteristiche generali, classificazione
- fonti alimentari
- chimica dei monosaccaridi e disaccaridi, funzioni, fabbisogno, carenza ed eccesso, modificazioni alla cottura
- approfondimento sulla glicemia

UDA N° 2: "Cambiamenti delle abitudini e dei valori nel tempo e nello spazio". Focus Ed. Civica: Le trasformazioni geopolitiche e antropologiche.

- Definizione lipidi
- caratteristiche generali, classificazione, fonti alimentari
- chimica dei trigliceridi, colesterolo
- funzioni, fabbisogno, carenza ed eccesso, modificazioni alla cottura e digestione

UDA N° 3: "Cultura, economia e ambiente" Focus Ed. Civica: Gestione sostenibile e lotta agli sprechi

- Definizione proteine, caratteristiche generali, classificazione, fonti alimentari, amminoacidi e formazione del legame peptidico, enzimi, funzioni, fabbisogno, carenza ed eccesso, modificazioni alla cottura, digestione e metabolismo delle proteine.

Approfondimenti:

- le proteine del latte
- il glutine

UDA N° 4: *"Le qualità nei sistemi produttivi.-Focus Ed. Civica Le tre dimensioni della cittadinanza: informazione, espressione e azione.*

- Definizione di qualità, i diversi componenti della qualità totale, i marchi di qualità, i marchi di tutela dei vini, tutela del Made in Italy.

Approfondimento: la qualità nutrizionale, le vitamine e i Sali minerali

Erice, 06/05/25

Il docente