

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

CLASSE IV SEZ. B

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

a.s. 2024-2025

UDA N° 1: Innovazione e benessere

Focus Ed. Civica: Riconoscimento dei diritti a difesa del benessere della persona

I GLUCIDI

- Definizione
- Caratteristiche generali
- Classificazione
- Monosaccaridi
- Disaccaridi
- Polisaccaridi
- La fibra alimentare; funzioni, fonti alimentari, fabbisogno
- Funzioni dei glucidi, fonti alimentari, fabbisogno, danni da carenza ed eccesso
- Modificazioni alla cottura
- Digestione e metabolismo

LE VITAMINE

- Caratteristiche generali
- Classificazione
- Le vitamine liposolubili
- Funzioni e fonti alimentari, danni da carenza ed eccesso

UDA N° 2: Cambiamenti delle abitudini e dei valori nel tempo e nello spazio. Focus

Ed. Civica: Le trasformazioni geopolitiche e antropologiche.

I LIPIDI

- Definizione
- Caratteristiche Generali
- Classificazione
- Gliceridi, Steroidi, Fosfolipidi, Glicolipidi, Lipoproteine
- Acidi Grassi
- Funzioni, fonti alimentari, fabbisogno, danni da carenza ed eccesso
- Modificazioni alla cottura
- Digestione e metabolismo

UDA N° 3: Cultura, economia e ambiente.

Focus Ed. Civica: Gestione sostenibile e lotta agli sprechi.

LE PROTEINE

- Definizione
- Caratteristiche generali
- Classificazione
- Amminoacidi
- Enzimi

- Strutture delle proteine
- Funzioni, fonti alimentari, fabbisogno, danni da carenza ed eccesso
- Modificazioni alla cottura
- Digestione e metabolismo

LE VITAMINE

- Le vitamine idrosolubili
- Funzioni e fonti alimentari, danni da carenza ed eccesso

UDA N° 4: Le “qualità” nei sistemi produttivi.

Focus Ed. Civica: Le tre dimensioni della cittadinanza: informazione, espressione e azione.

QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

- Qualità totale
- Qualità certificata
- I marchi di qualità
- Le frodi alimentari

Erice, 10/06/2025

Il docente