PROGRAMMA SVOLTO
A.S 2024-25

CLASSE IV SEZ. E

DISCIPLINA:
scienze e cultura dell alimentazione

PROF.

UDA N° 1
Innovazione e benessere
Focus Ed. Civica:
Riconoscimento dei diritti a difesa del benessere della persona
Definizione carboidrati, caratteristiche generali, classificazione, fonti alimentari, chimica dei monosaccaridi e disaccaridi, polisaccaridi, digestione e assorbimento fibra alimentare, funzioni, fabbisogno, carenza ed eccesso, modificazioni alla cottura

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 degli acidi grassi, funzioni, fabbisogno, carenza ed eccesso, modificazioni alla cottura, digestione e metabolismo dei lipidi; cenni su: olio d'oliva, le cultivar siciliane, caratteristiche sensoriali dell'olio.

UDA N° 3
Cultura, economia e ambiente
Focus Ed. Civica:
Gestione sostenibile e lotta agli sprechi
Definizione protidi, caratteristiche generali, classificazione, fonti alimentari, chimica degli amminoacidi, denaturazione, enzimi, digestione e metabolismo dei protidi; funzioni, fabbisogno, carenza ed eccesso, modificazioni alla cottura

UDA N° 4
Le "qualità" nei sistemi produttivi.
Focus Ed. Civica
Le tre dimensioni della cittadinanza: informazione, espressione e azione.
La qualità alimentare: qualità nutrizionale, organolettica, igienica, qualità industriale e storia del prodotto; marchi di qualità europei dop igp stg pat bio

Erice, /05/2024

Il docente