

**PROGRAMMA SVOLTO
A.S 2024-25**

CLASSE IV SEZ. G

**DISCIPLINA:
scienze e cultura dell alimentazione**

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

