

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

CLASSE IV SEZ. T

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

PROF. MARIANNA GAMBINA

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 giornaliero
- Digestione e metabolismo

PIATTI DEL TERRITORIO NAZIONALE CONTENENTI CEREALI

Realizzazione di un prodotto digitale su un percorso enogastronomico con riferimento ad un piatto ad alto contenuto glucidico tipico del territorio nazionale.

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 giornaliero
- Digestione e metabolismo

PIATTI DEL TERRITORIO NAZIONALE CONTENENTI LIPIDI

Realizzazione di un prodotto digitale su un percorso enogastronomico con riferimento ad un piatto ad alto contenuto lipidico tipico del territorio nazionale considerando i principali marchi di qualità.

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 giornaliero
- Modificazioni alla cottura
- Digestione e metabolismo

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

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

LE VITAMINE:

- Caratteristiche generali
- Classificazione
- Vitamine liposolubili
- Vitamine idrosolubili
- Funzioni e fonti alimentari, danni da carenza ed eccesso

Percorso enogastronomico di un piatto tipico nazionale realizzato con un alimento di qualità ad alto contenuto proteico associato ad alimenti ricchi di vitamine e fibre.

Erice, 30/05/2025

La docente