

I.S.I.S. "L. EINAUDI- A. CECCHERELLI" PIOMBINO (LI)

Disciplina: SCIENZA e cultura dell'alimentazione Docente: Anna Fiorentini A. S. 2019-20 Classe 4 C

MODULO n. 1 CHIMICA DEGLI ALIMENTI: i GLUCIDI

CONTENUTI	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE Asse culturale scientifico- tecnologico (D.M. 27-01- 2010 n.9)	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
UD. 1 Glucidi: caratteristiche chimiche e nutrizionali, proprietà funzioni e fabbisogno; digestione, assorbimento e metabolismo cellulare.	Nutrienti energetici: glucidi	Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo chimico-fisico e nutrizionale.	Descrivere differenze ed analogie tra i nutrienti ed indicarne la funzione nutrizionale. Utilizzare gli alimenti come strumenti per la salute.	30	<u>Verifiche:</u> semistrutturate e interrogazioni alla lavagna <u>Recupero:</u> in itinere sportelli e/o corso	<u>Metodi:</u> lezione frontale Lavori di gruppo Discussione guidata Strumenti: Libro di testo: Scienza degli Alimenti vol.1 A. Machado Poseidonia Scuola Materiale informativo vario

Modulo n. 2 CHIMICA degli ALIMENTI: le PROTEINE

CONTENUTI	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE Asse culturale scientifico- tecnologico (D.M. 27-01- 2010 n.9)	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
UD. 1 Protidi caratteristiche chimiche e nutrizionali, proprietà funzioni e fabbisogno; digestione, assorbimento e metabolismo cellulare.	Nutrienti energetici: le proteine	Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo chimico-fisico e nutrizionale.	Descrivere differenze ed analogie tra i nutrienti ed indicarne la funzione nutrizionale. Utilizzare gli alimenti come strumenti per la salute.	20	<u>Verifiche:</u> semistrutturate e interrogazioni alla lavagna <u>Recupero:</u> in itinere sportelli e/o corso	<u>Metodi:</u> lezione frontale Lavori di gruppo Discussione guidata Strumenti: Libro di testo: Scienza degli Alimenti vol.1 B. Machado Poseidonia Scuola Materiale informativo vario

Modulo n. 3 CHIMICA degli ALIMENTI: i LIPIDI

CONTENUTI	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE Asse culturale scientifico- tecnologico (D.M. 27-01- 2010 n.9)	ABILITA'	MONT E ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
UD. 1 Lipidi caratteristiche chimiche e nutrizionali, proprietà funzioni e fabbisogno; digestione, assorbimento e metabolismo cellulare	Nutrienti energetici: lipidi	Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo chimico-fisico e nutrizionale.	Descrivere differenze ed analogie tra i nutrienti ed indicarne la funzione nutrizionale. Utilizzare gli alimenti come strumenti per la salute.	20	<u>Verifiche:</u> semistrutturate e interrogazioni alla lavagna <u>Recupero:</u> in itinere sportelli e/o corso	<u>Metodi:</u> lezione frontale Lavori di gruppo Discussione guidata Strumenti: Libro di testo: Scienza degli Alimenti vol.1 C. Machado Poseidonia Scuola Materiale informativo vario

Modulo n. 4 CHIMICA degli ALIMENTI: NUTRIENTI NON ENERGETICI

CONTENUTI	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE Asse culturale scientifico- tecnologico (D.M. 27-01- 2010 n.9)	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
<p>UD. 1 Vitamine: classificazione, caratteristiche, proprietà, funzioni e fabbisogno; metabolismo.</p> <p>UD. 2 Sali minerali ed acqua: classificazione, caratteristiche, proprietà, funzioni e fabbisogno.</p>	Nutrienti non energetici: vitamine, Sali minerali ed acqua.	Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo chimico-fisico e nutrizionale.	Descrivere differenze ed analogie tra i nutrienti ed indicarne la funzione nutrizionale. Utilizzare gli alimenti come strumenti per la salute.	20	<p><u>Verifiche:</u> semistrutturate e interrogazioni alla lavagna</p> <p><u>Recupero:</u> in itinere sportelli e/o corso</p>	<p><u>Metodi:</u> lezione frontale Lavori di gruppo Discussione guidata</p> <p>Strumenti: Libro di testo: Scienza degli Alimenti vol.1 D. Machado Poseidonia Scuola Materiale informativo vario</p>

Modulo n. 5 SICUREZZA e TECNOLOGIA ALIMENTARE

CONTENUTI	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE Asse culturale scientifico-tecnologico (D.M. 27-01-2010 n.9)	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
<p>UD. 1 Alterazione degli alimenti: cause biologiche e chimico-fisiche.</p> <p>UD. 2 Tecniche di conservazione degli alimenti.</p>	<p>Conoscere le principali tecniche di conservazione degli alimenti</p>	<p>Osservare descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p>	<p>Saper individuare i rischi di contaminazione alimentare e conoscere le regole per prevenirli. Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti.</p>	<p>19</p>	<p><u>Verifiche:</u> semistrutturate e interrogazioni alla lavagna</p> <p><u>Recupero:</u> in itinere sportelli e/o corso</p>	<p><u>Metodi:</u> lezione frontale Lavori di gruppo Discussione guidata</p> <p><u>Strumenti:</u> Libro di testo: Scienza degli Alimenti vol.1 E. Machado Poseidonia Scuola Materiale informativo vario</p>