

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE IV

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

1. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1 Un corretto stile di vita

Focus Ed. Civica: Le norme e la tutela dei lavoratori

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

UDA N° 2 Cultura, economia e ambiente

Focus Ed. Civica

Gestione sostenibile e lotta agli sprechi

I LIPIDI

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

UDA N° 3 Cambiamenti delle abitudini e dei valori nel tempo e nello spazio

Focus Ed. Civica

Diritto nazionale e internazionale: le trasformazioni geopolitiche

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

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

I SALI MINERALI

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

UDA N° 4 Cittadinanza attiva e responsabile

Focus Ed. Civica

La partecipazione alla vita democratica

LE ALTERAZIONI DEGLI ALIMENTI

- Cause biologiche e fisico-chimiche
- Modificazioni organolettiche e nutrizionali

TECNICHE DI CONSERVAZIONE

- Classificazione dei metodi di conservazione
- Metodi fisici: pastorizzazione, sterilizzazione, tecniche UHT e HTST; refrigerazione, congelamento, surgelazione; requisiti dei surgelati; concentrazione, essiccamento, liofilizzazione; sottovuoto, atmosfera controllata e modificata; cenni sulle radiazioni
- Metodi chimici: sale, aceto, olio, zucchero, alcol etilico.
- Metodi chimico-fisici e biologici: affumicamento e fermentazioni

Erice, 08/06/23