

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE 1 SEZ.

DISCIPLINA: scienza e cultura dell'alimentazione

PROF.

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Essere cittadini consapevoli nel rispetto delle regole

Focus Ed. Civica:

I diritti e doveri dello studente di oggi e del cittadino di domani

Classificazione degli alimenti in base alla funzione prevalente, linee guida, F.B. di nutrienti, Dieta Mediterranea e Piramide alimentare

PROGRAMMAZIONE DI LABORATORIO DI SC. DELL'ALIMENTAZIONE:

- Norme di sicurezza, prevenzione e comportamento in laboratorio – Fattori di rischio – Rischio Chimico, Fisico e Biologico. Schede di sicurezza dei materiali, Etichettatura – Simboli di rischio chimico – Indicazioni di Pericolo: codici e frasi H – Consigli di Prudenza: codici e frasi P- Dispositivi di protezione individuali (DPI).
- Dotazione di laboratorio: vetreria e strumentazione.
- Microscopio Ottico: componenti meccaniche, elettriche e ottiche – Potere di risoluzione.
- Stesura della Relazione di Laboratorio.
- Esercitazione di Lab. n. 1: "Riconoscimento di granuli di amido di diversa provenienza".

UDA 2

Igiene, sicurezza, benessere e salute

Focus Ed. Civica:

Educazione alla salute e al benessere: sicurezza e prevenzione: REGOLAMENTI UE

Definizione di contaminante; i contaminanti più comuni nel settore alimentare: contaminazione chimica fisica e biologica

PROGRAMMAZIONE DI LABORATORIO DI SC. DELL'ALIMENTAZIONE:

- Esercitazione di Lab. 2: "Osservazione di batteri al M.O." Esercitazione di Lab. n.4: "Estrazione del DNA della banana" e osservazione al M.O."
- Esercitazione di Lab. n.5: "Osservazione di cellule di lievito al M.O. e fermentazione alcolica".

UDA N° 3

La percezione di sé e il rapporto con gli altri

Focus Ed. Civica:

La costruzione dell'identità e del rispetto dell'altro: HACCP

La conservazione degli alimenti per prevenire le patologie legate al loro consumo: metodi fisici chimici e biologici

PROGRAMMAZIONE DI LABORATORIO DI SC. DELL'ALIMENTAZIONE:

Esercitazione di Lab. n. 6: "Fenomeni di osmosi nelle cellule vegetali".

UDA N° 4

L'ambiente, un bene da proteggere

Focus Ed. Civica

Educazione ambientale : il concetto di eco sostenibilità AGENDA 2030

La filiera agroalimentare ed alimentazione sostenibile: Definizione di sostenibilità, piramide capovolta, indicatori green,

PROGRAMMAZIONE DI LABORATORIO DI SC. DELL'ALIMENTAZIONE:

Esercitazione di Lab. n. 7: "Osservazione di muffe al M.O."

Terreni di coltura e tecniche di semina nel laboratorio di microbiologia.

Erice,/05/2023

Il docente