

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE IV

DISCIPLINA: scienza e cultura dell'alimentazione

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Tematica generale: Un corretto stile di vita

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

Tematica generale: Cultura, economia e ambiente.

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

Tematica generale: Cambiamenti delle abitudini e dei valori nel tempo e nello spazio

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

Tematica generale: Cittadinanza attiva e responsabile

Cause di alterazione degli alimenti, Metodi fisici, chimici, chimico-fisici e biologici di conservazione.

Erice, /05/2023