

CLASSE 2C

DISCIPLINA: *Scienza degli Alimenti*

INSEGNANTE: *Antonello Paduano*

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE :

ALMA – Alimentazione A- Editore: PLAN.

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

In termini di conoscenze e competenze

- Individuare le caratteristiche dei principi nutritivi e la loro funzione nutrizionale
- Sapere descrivere la struttura e distinguere le funzioni dei vari organi dell'apparato digerente. Conoscere le tappe della digestione dei principi nutritivi. Conoscere le tappe dell'assorbimento dei nutrienti e dell'assimilazione e la relazione con la produzione di energia.
- Comprendere il ruolo di una sana alimentazione Individuare quali sono le malattie più comuni da eccessi e da carenze alimentari.
- Conoscere i principali sistemi di conservazione Comprendere i principi della tecnica conservativa e gli eventuali effetti su valore nutritivo degli alimenti
- Conoscere i principi nutritivi e identificare gli alimenti che li contengono.
- Saper descrivere le tappe fondamentali dei processi digestivi e le relazioni tra alimentazione e energia; Saper descrivere il ruolo dell'ATP nel nostro organismo
- Comprendere il concetto di bilancio energetico. Saper leggere adeguatamente le tabelle per il calcolo del peso ideale,
- Saper riconoscere le principali tecniche di conservazione ed il loro meccanismo d'azione

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI IN DDI

(barrare con una x o scrivere altre modalità)

Lezioni sincrone	Lezioni asincrone	Condivisione di risorse e materiali tramite RE e Microsoft Teams	Svolgimento di esercitazioni attraverso piattaforma Forms moduli	Altre modalità (indicare quali)
X	X	X	X	

Argomenti svolti in presenza ed in DAD

I principi nutritivi <ul style="list-style-type: none">• Molecole Biologiche: Glucidi, Protidi, Lipidi,
La digestione <ul style="list-style-type: none">• L'apparato digerente• Come avviene la digestione e l'assorbimento dei nutrienti• Quali trasformazioni subiscono i glucidi, le proteine e i lipidi• Come sono assorbite le vitamine, i Sali minerali e l'acqua
L'energia degli alimenti <ul style="list-style-type: none">• Conoscere la relazione tra salute e corretta alimentazione;• Sistema HACCP (che cos'è il sistema HACCP; le fasi dell'HACCP)• Linee guida per una sana alimentazione.
La conservazione degli alimenti <ul style="list-style-type: none">• conoscere le principali tecniche di conservazione

Argomenti trattati nell'ambito dell'UDA di "Educazione Civica"

Fenomeni migratori e cibo etnico.

Argomenti trattati nell'ambito dell'UDA "MENS SANA IN CORPORE SANO"

Corretta alimentazione: classificazione e calcolo calorico-nutrizionale