



## UNITA' DIDATTICA

Disciplina: **SCIENZA DEGLI ALIMENTI** – Classe prima

**Titolo: Pericoli biologici, chimici e fisici.**

**Codice: A1-B-Pro-Eno**

**Ore previste: 10**

**Conoscenze:** - microrganismi responsabili delle più importanti tossinfezioni alimentari: virus, batteri, funghi;  
- rischi derivanti dalla contaminazione biologica degli alimenti;  
- principali batteri responsabili delle tossinfezioni.

**Abilità:** conoscere i microrganismi responsabili delle più importanti tossinfezioni alimentari.

**Sviluppo metodologico:** - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;  
- lezione riassuntiva discussa.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

**Titolo: Igiene nella ristorazione.**

**Codice: A2-B-Pro-Eno**

**Ore previste: 2**

**Conoscenze:** nozioni di igiene professionale.

**Abilità:** saper individuare comportamenti igienici scorretti nella manipolazione degli alimenti.

**Sviluppo metodologico:** lezione frontale.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

**Titolo: Concetti fondamentali di chimica.**

**Codice: B1-B-Pro-Eno**

**Ore previste: 4**

**Conoscenze:** aspetti chimici generali dei principi nutritivi.

**Abilità:** conoscere il linguaggio essenziale della chimica.

**Sviluppo metodologico:** lezione frontale.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

**Titolo: I glucidi.**

**Codice: B2-B-Pro-Eno**

**Ore previste: 6**

**Conoscenze:** proprietà, classificazione, funzioni e fabbisogno dei glucidi.

**Abilità:** - conoscere le principali fonti alimentari;  
- comprendere l'importanza nutrizionale.

**Sviluppo metodologico:** lezione frontale.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

**Titolo: I protidi**

**Codice: B3-B-Pro-Eno**

**Ore previste: 6**

**Conoscenze:** proprietà, classificazione, funzioni e fabbisogno dei protidi.

**Abilità:** - conoscere le principali fonti alimentari;  
- comprendere l'importanza nutrizionale.

**Sviluppo metodologico:** lezione frontale.



**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

**Titolo: I lipidi.**

**Codice: B4-B-Pro-Eno**

**Ore previste: 6**

**Conoscenze:** proprietà, classificazione, funzioni e fabbisogno dei lipidi.

**Abilità:** - conoscere le principali fonti alimentari;

- comprendere l'impatto negativo che l'eccesso nel consumo di grassi può avere sulla salute.

**Sviluppo metodologico:** - lezione frontale;

- lezione riassuntiva discussa.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

**Titolo: Le vitamine ed i fitonutrienti.**

**Codice: B5-B-Pro-Eno**

**Ore previste: 4**

**Conoscenze:** - classificazione;

- principali vitamine liposolubili ed idrosolubili

- i principali fitonutrienti e le loro funzioni.

**Abilità:** - conoscere le caratteristiche generali;

- comprendere i problemi correlati con eventuali carenze.

**Sviluppo metodologico:** - lezione frontale;

- lezione riassuntiva discussa.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

**Titolo: L'acqua ed i sali minerali.**

**Codice: B6-B-Pro-Eno**

**Ore previste: 4**

**Conoscenze:** - l'acqua e la nutrizione;

- principali macroelementi e microelementi.

**Abilità:** - conoscere le funzioni esercitate dall'acqua nell'organismo umano;

- conoscere le caratteristiche generali dei sali minerali;

- comprendere i problemi correlati con eventuali carenze.

**Sviluppo metodologico:** - lezione frontale;

- lezione riassuntiva discussa.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

**Titolo: L'apparato digerente.**

**Codice: B7-B-Pro-Eno**

**Ore previste: 8**

**Conoscenze:** apparato digerente: struttura, funzione digestiva, assorbimento.

**Abilità:** saper distinguere a grandi linee l'anatomia e la fisiologia degli organi dell'apparato digerente.

**Sviluppo metodologico:** - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;

- lezione riassuntiva discussa.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

*Data ultima revisione: 20/10/2020*