

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA E
PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI
DOCENTE – PIPERNO ISABELLA
MATERIA - SCIENZA DEGLI ALIMENTI
CLASSE I - SEZIONE C**

PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:

Modulo n° 1 : Gli alimenti e la filiera

Filiera alimentare. Tracciabilità e rintracciabilità. Classificazione degli alimenti. I 5 Gruppi degli alimenti. Qualità degli alimenti. Caratteristiche organolettiche e analisi sensoriale degli alimenti.

Modulo n° 2 : Concetti fondamentali di chimica

Prima UDA : “*Concetti fondamentali di chimica*”

La materia e le sue proprietà. Classificazione della materia (miscugli, composti ed elementi). Atomi e molecole. Acidi e basi. Il pH. Chimica organica: classificazione e nomenclatura dei composti.

Seconda UDA : “*Macronutrienti: glucidi*”

Struttura e classificazione . Proprietà chimico-fisiche, valore calorico, funzioni, fabbisogno, presenza negli alimenti

Terza UDA: “*Macronutrienti: protidi*”

Struttura e classificazione . Proprietà chimico-fisiche, valore calorico, funzioni, fabbisogno, presenza negli alimenti

ARGOMENTI SVOLTI DURANTE IL PERIODO DI SOSPENSIONE DELLE LEZIONI, PER EMERGENZA COVID-19, ATTRAVERSO LA DIDATTICA A DISTANZA:

Quarta UDA: “*Macronutrienti: Lipidi*”

Struttura e classificazione . Proprietà chimico-fisiche, valore calorico, funzioni, fabbisogno, presenza negli alimenti

Quinta UDA: “*Micronutrienti: Vitamine*”

Struttura e classificazione . Proprietà chimico-fisiche, valore calorico, funzioni, fabbisogno, presenza negli alimenti

Sesta UDA: “*Acqua e Sali minerali*”

Struttura e classificazione . Proprietà chimico-fisiche, valore calorico, funzioni, fabbisogno, presenza negli alimenti

ARGOMENTI DA SVOLGERE E OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DA CONSEGUIRE O DA CONSOLIDARE PER LA CLASSE, A PARTIRE DAL MESE DI SETTEMBRE:

Il programma è stato svolto per intero