

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>	Versione 10 aprile 2024	

ANNO SCOLASTICO	2024-2025
CLASSE	4A
MATERIA	Alimentazione
DOCENTE	Santagati

**Titolo: Elementi di chimica.**

Ore previste: 6

Conoscenze: linguaggio essenziale della chimica.

Abilità : saper interpretare semplici formule e reazioni chimiche.

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

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

**Titolo: I glucidi.**

Ore previste: 8

Conoscenze: caratteristiche chimiche, classificazione, funzioni nutrizionali e fabbisogno dei glucidi.

Abilità : - saper descrivere le tappe fondamentali del destino metabolico dei glucidi;- comprendere l' importanza nutrizionale;- saper interpretare il fabbisogno in una dieta equilibrata. Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti; - lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

**Titolo: I protidi.**

Ore previste: 8 Conoscenze: caratteristiche chimiche, classificazione, funzioni nutrizionali e fabbisogno dei protidi.

Abilità : - saper descrivere le tappe fondamentali del destino metabolico dei protidi;- comprendere l'importanza nutrizionale;- saper interpretare il fabbisogno in una dieta equilibrata. Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti; - lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

**Titolo: I lipidi.**

Ore previste: 8

Conoscenze: caratteristiche chimiche, classificazione, funzioni nutrizionali e fabbisogno dei lipidi.

Abilità : - conoscere le caratteristiche chimico- fisiche;- comprendere l' importanza nutrizionale;- saper interpretare il fabbisogno in una dieta equilibrata. Sviluppo metodologico: - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti; - lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>	Versione 10 aprile 2024	

**Titolo: Le vitamine.**

Ore previste: 5

Conoscenze: caratteristiche generali e funzioni delle vitamine liposolubili e idrosolubili. Abilità : - conoscere le caratteristiche generali;- comprendere l'importanza nutrizionale;- conoscere le funzioni e i principali disturbi correlati ad assunzioni inadeguate. Sviluppo metodologico: - lezione frontale;- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

**Titolo: Conservazione- additivi**

Ore previste: 5

Conoscenze: Analisi dei diversi metodi di conservazione e creazione di un articolo sulla conservazione e additivi presenti nei prodotti scelti

Abilità : - conoscere la conservazione e i fattori di crescita dei microrganismi

Sviluppo metodologico: - lezione frontale;- lezione riassuntiva discussa.

Riferimenti per la verifica: prova scritta o orale.

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

UDA interdisciplinari  
 MSC crociere  
 Uscite sul territorio

Menaggio, 17/05/2025

FIRMA DEGLI ALUNNI

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

FIRMA DOCENTE

Simona Santagati