

Scienza e Cultura dell'Alimentazione  
 Docente: Brunella Gaetani – Andrea Biagini  
 Classe 2A

Modulo	UD / Periodo	Titolo	Contenuti	Propedeuticità	Conoscenze Teorico -pratiche	Abilità
<b>Modulo n. 1 La Digestione ed il Metabolismo</b>	UD n.1	L'apparato digerente	-La Digestione -Cavità Orale -Faringe ed Esofago -Stomaco -Intestino -Fegato e Pancreas	Nozioni di chimica e alimentazione	Digestione e assorbimento nutrienti	- Uso appropriato del linguaggio tecnico-scientifico - Descrivere fisiologia e funzione dei vari organi
	UD n.2	Elementi di bioenergetica	-Metabolismo e bioenergetica -Energia degli alimenti -Dispendio e Fabbisogno Energetico -Bilancio Energetico e Peso corporeo	Nozioni di chimica e alimentazione	Nozioni di metabolismo e bioenergetica	Saper interpretare correttamente i documenti proposti
<b>Modulo n. 2 Principi di Dietologia</b>	UD n. 3	Dietologia	- Dieta e Dietologia - Dieta nell'età evolutiva -Dieta : dal lattante all'anziano -Dieta durante gravidanza e allattamento -Dieta mediterranea	Nozioni di digestione e assorbimento nutrienti	Conoscenza dei principali regimi alimentari consigliati in ogni fase della vita	Essere in grado di individuare la dieta appropriata in ogni fase della vita
	UD n. 4	Dietoterapia	-Malnutrizione ed obesità - Diabete -Malattie cardiovascolari - Disturbi del comportamento Alimentare - Alimentazione e tumori	Nozioni di bioenergetica	Classificazione, delle principali patologie di carattere alimentare	Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterli in relazione con la salute

Modulo	Titolo	Contenuti	Propedeuticità	Conoscenze Teorico -pratiche	Abilità
--------	--------	-----------	----------------	------------------------------	---------

<b>Modulo n. 3</b> <b>Educazione Civica</b>	Alimentazione e Sostenibilità Ambientale	Economia Circolare	Filiera agroalimentare	Differenza tra economia circolare e lineare	Saper classificare le produzioni in base alle due tipologie analizzate
--	--	--------------------	------------------------	---	--

**ATTIVITA' DI LABORATORIO IN CODOCENZA CON INSEGNANTE TECNICO-PRATICO**

- Sostanze composte da amido
- Esperimento sull'amilasi
- Massa corporea, metabolismo basale e fabbisogno energetico
- Esperimento sull'osmosi

<b>Tecniche e metodologie didattiche previste</b>	
<b>METODOLOGIE</b>	LEZIONE FRONTALE
	SIMULAZIONE
	ATTIVITÀ LABORATORIALE
	ROLE PLAYING
	BRAIN STORMING
	PROBLEM SOLVING
	VIDEOLEZIONE ONLINE E OFFLINE
<b>TECNICHE DIDATTICHE</b>	ESPLORAZIONE PAROLE CHIAVE
	DIALOGO
	MONOLOGO
	DAD
<b>STRUMENTI</b>	AULA
	DISPENSE
	LIBRI DI TESTO
<b>METODOLOGIE DI VERIFICA</b>	VIDEOLEZIONI REGistrate E DISPONIBILI SU GOOGLE CLASSROOM
	INTERROGAZIONE ORALE e SCRITTA
	VALUTAZIONE ATTIVITA' LABORATORIALE
	VERIFICHE CON GOOGLE MODULI

<b>Livelli</b>	<b>Valutazione</b>	<b>Voto</b>
<b>Avanzato</b>	Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.	<b>9/10</b>
<b>Intermedio</b>	Lo studente svolge compiti complessi in situazioni note, Compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite	<b>7/8</b>
<b>Base</b>	Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, dimostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	<b>5/6</b>
<b>Non</b>	Coglie parzialmente le informazioni principali e produce operazioni in maniera scorretta	<b>4</b>

