



## UNITA' DIDATTICA

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

**Titolo: L'apparato digerente.**

**Codice: C1-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.

**Titolo: Metabolismo energetico e peso corpeo.**

**Codice: C2-B-Pro-Eno**

**Ore previste: 6**

**Conoscenze:** - metabolismo, catabolismo, anabolismo;  
- l'energia degli alimenti;  
- fabbisogno energetico;  
- peso teorico.

**Abilità:** saper determinare il fabbisogno energetico giornaliero individuale a partire dal metabolismo di base.

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

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

**Titolo: Alimentazione equilibrata.**

**Codice: D1-B-Pro-Eno**

**Ore previste: 6**

**Conoscenze:** - dieta e dietologia;  
- dieta nell'età evolutiva, dell'adolescente, di mantenimento, della terza età, in gravidanza, della nutrice;  
- dieta mediterranea.

**Abilità:** - conoscere il significato del termine dieta;  
- conoscere le caratteristiche che una dieta equilibrata deve avere durante le diverse fasi della vita;  
- conoscere le caratteristiche della dieta mediterranea.

**Sviluppo metodologico:** - lezione riassuntiva discussa;  
- approfondimenti di temi specifici.

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

**Titolo: Alimentazione e malattie correlate.**

**Codice: D2-B-Pro-Eno**

**Ore previste: 6**

**Conoscenze:** - principali malattie del benessere: obesità, diabete, malattie cardiovascolari;  
- disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia;



- alimentazione e tumori, allergie e intolleranze alimentari.

**Abilità:** - saper mettere in relazione determinate patologia con gli abusi alimentari;  
- conoscere gli aspetti caratteristici dei disturbi del comportamento alimentare;  
- elencare alcune regole dietetiche utili per prevenire i tumori.

**Sviluppo metodologico:** - lezione riassuntiva discussa;  
- approfondimenti di temi specifici.

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

**Titolo: Conservazione degli alimenti.**

**Codice: E1-B-Pro-Eno**

Ore previste: 6

**Conoscenze:** - modificazioni organolettiche e nutrizionali a carico degli alimenti come conseguenza dei trattamenti di conservazione;  
- metodi fisici, chimici, fisico- chimici, biologici di conservazione.

**Abilità:** - conoscere i principali fattori che concorrono all'alterazione degli alimenti;  
- saper descrivere i principali sistemi di conservazione degli alimenti.

**Sviluppo metodologico:** - analisi dei diversi metodi di conservazione;  
- approfondimenti di temi specifici.

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

**Titolo: Cottura degli alimenti.**

**Codice: E2-B-Pro-Eno**

Ore previste: 4

**Conoscenze:** - modificazioni degli alimenti per effetto della cottura;  
- modificazioni a carico dei principi nutritivi.

**Abilità:** - conoscere le principali modificazioni che gli alimenti subiscono con la cottura;  
- comprendere l'importanza che l'adeguata cottura degli alimenti riveste per la salute.

**Sviluppo metodologico:** - approfondimenti di temi specifici;  
- discussione in aula.

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

**Titolo: Imballaggi ed etichette alimentari.**

**Codice: F1-B-Pro-Eno**

Ore previste: 4

**Conoscenze:** - imballaggi alimentari;  
- etichette alimentari e nutrizionali.

**Abilità:** - conoscere i requisiti più importanti che gli imballaggi per alimenti devono possedere;  
- saper leggere correttamente le etichette alimentari e nutrizionali.

**Sviluppo metodologico:** - analisi delle etichette alimentari;  
- approfondimenti di temi specifici.

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



**Titolo: Gli alimenti e la filiera alimentare. Le bevande.**

**Codice: F2-B-Pro-Eno**

**Ore previste: 4**

**Conoscenze:** - la filiera alimentare;  
- la classificazione degli alimenti e delle bevande.

**Abilità:** - essere in grado di classificare correttamente gli alimenti e le bevande;  
- saper distinguere tracciabilità, rintracciabilità e qualità nella filiera alimentare.

**Sviluppo metodologico:** approfondimenti di temi specifici.

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

*Data ultima revisione: 20/10/2020*