

**PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DEL CORSO DI SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE - CHIMICA"  
CLASSE 2D - ANNO SCOLASTICO 2017-2018**

**Prof.sse Stefania Stefanelli – Marina Masciovecchio**

CONTENUTI		CONOSCENZE/ COMPETENZE	STRUMENTI E METODI	LABORATORIO
MODULI	UNITA' DIDATTICHE			
MODULO 1 IL COLORE	<p>Radiazione e.m. e teoria della luce visibile la visione oculare ®</p> <p>i pigmenti naturali ®: minerali e vegetali</p> <p>l'uso dei pigmenti naturali nelle produzioni</p>	<p>Organizzare le conoscenze acquisite nei corsi di fisica, chimica e biologia in un percorso integrato sul tema del colore</p> <p>Rafforzare le competenze acquisite nel corso di chimica, attraverso l'osservazione delle caratteristiche e l'analisi di pigmenti inorganici</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Ricerche bibliografiche ®</p> <p>Laboratorio</p>	<p>analisi chimica di pigmenti pittorici</p> <p>cromatografia di pigmenti vegetali</p>
MODULO 2 I COSMETICI NATURALI	<p>I cosmetici nella storia ®</p> <p>i cosmetici e i prodotti per l'igiene del corpo: composizione di base ®</p> <p>gli oli essenziali e loro uso in cosmetica ®</p> <p>i profumi e loro uso in cosmetica</p>	<p>Ampliare lo sguardo sulle produzioni di nicchia presenti sul nostro territorio</p> <p>conoscere le caratteristiche e la produzione degli oli essenziali</p> <p>imparare a formulare un cosmetico naturale</p>	<p>Ricerche bibliografiche ®</p> <p>Laboratorio</p> <p>Visite guidate: Trehis in Sarentino</p>	<p>Distillazione di olii essenziali</p> <p>Preparazione di cosmetici naturali: crema per il corpo</p>
MODULO 3 GLI ALIMENTI	<p>Le sostanze nutritive: proteine, carboidrati, lipidi ®</p> <p>la lettura delle etichette alimentari additivi, coloranti e conservanti ®</p> <p>tecniche di conservazione degli alimenti ®</p>	<p>Conoscere le componenti principali degli alimenti</p> <p>conoscere i principi di conservazione degli alimenti</p> <p>Diventare più consapevoli dei nostri fabbisogni nutrizionali e di una corretta alimentazione</p>	<p>Ricerche bibliografiche ®</p> <p>Laboratori MUSE: etichette alimentari, Idrosommelier</p>	<p>Saggi di riconoscimento di proteine, carboidrati</p>

<p style="text-align: center;">MODULO 4 L'ACQUA POTABILE</p>	<p>Le acque potabili ® La classificazione delle acque potabili Le acque minerali ® La classificazione delle acque minerali L'acquedotto di Bolzano</p>	<p>Imparare un primo approccio all'analisi chimica dell'acqua Elaborare un bollettino di analisi Acquisire consapevolezza sulla qualità dell'acqua che beviamo Prendere contatto alcune realtà aziendali presenti sul nostro territorio</p>	<p>Ricerche bibliografiche ® Laboratorio MUSE Visite guidate: SEAB Lab. Provinciale Laives</p>	<p>Analisi delle acque: durezza</p>
--	--	---	--	-------------------------------------

Libro di testo : Bagatti, Desco, Corradi, Ropa “A tutta chimica” ed. Zanichelli + Materiale fornito dagli insegnanti sulla piattaforma + ® ricerche bibliografiche effettuate dagli studenti

Firma dei rappresentanti di classe:

I docenti: