



PROGRAMMA DI SCIENZE INTEGRATE - CLASSE 2E - A.S.2025/2026

Prof.ssa C. Longobucco - Compresenza Laboratorio Enogastronomia Cucina - Prof. A. Romeo

UdA n. 1

- Grandezze fisiche e unità di misura

Caratteristiche e struttura della materia:

- Stati di aggregazione
- Trasformazioni fisiche e chimiche
- Molecole e atomi - struttura dell'atomo, tavola periodica e orbitali atomici

UdA n. 2

- Soluzioni
- PH
- Legami (ionico, covalente puro e polare, a idrogeno)
- Proprietà dell'acqua
- Cenni sulle reazioni chimiche

UdA n. 3

- Caratteristiche dei viventi e loro classificazione (ciclo vitale, Organismi autotrofi ed eterotrofi, fotosintesi, metabolismo, risposta agli stimoli, omeostasi, evoluzione, riproduzione, Organizzazione gerarchica della vita)

Cenni sulle macromolecole biologiche:

- Condensazione chimica e idrolisi
- Glucidi (monosaccaridi, disaccaridi e polisaccaridi) – struttura e funzione
- Lipidi (trigliceridi, fosfolipidi, steroidi, cere, terpeni) – struttura e funzione
- Protidi (struttura e funzione) – legame peptidico
- Enzimi – struttura e funzione
- Patologie correlate ai principi alimentari
- Cenni sugli Acidi nucleici: DNA e RNA – confronto e funzione

Attività di laboratorio: Legge di Lavoisier - Soluzioni – pH – Proprietà dell'acqua

Educazione Civica : *Patrimonio del territorio calabrese: l'olio tra cultura e sostenibilità*

Soverato, li / 05 / 2026

Gli alunni

Il Docente Compresente
Prof. A. Romeo

La Docente di Scienze Integrate
Prof.ssa C. Longobucco