

Mi piacciono i dolci! E continuano a dirmi di non mangiarli!

Autori: gli insegnanti di Vikingaskolan (contatto tramite Johan Krantz e Per-Magnus Persson)

Istituto: Vikingaskolan

Paese: Svezia

Materia: biologia, chimica, scienze

Livello: 7-8

Obiettivi/Competenze: ci si aspetta che gli studenti siano in grado di

- Cercare e selezionare, da libri o pagine web, informazioni appropriate in relazione allo studio delle carie o alla nutrizione (IG o indice glicemico, obesità).
- Spiegare i vantaggi e gli svantaggi delle diverse diete, in relazione alla composizione chimica dei diversi prodotti alimentari.
- Spiegare il ruolo dei carboidrati nel metabolismo umano e relazionarli al ruolo di grassi e proteine. Rispetto al metabolismo umano spiegare la differenza tra polisaccaridi e mono-e oligosaccaridi.
- Pianificare una dieta sana, un pasto sano e prepararlo.
- Cooperare con i partner del gruppo nella pianificazione di una dieta, di un pasto e prepararlo.
- Organizzare ed eseguire la determinazione sperimentale della composizione chimica dei diversi prodotti alimentari.
- Decidere, motivando, che cosa è una dieta sana e che ruolo può avere in essa lo zucchero raffinato.

Contenuto curricolare: Caratteristiche dei differenti tipi di alimenti, il metabolismo umano, la dieta e la salute umana.

Tipo di attività: ricerca bibliografica, indagine di laboratorio, discussione di gruppo per prendere una decisione socio-scientifica motivata.

Tempo previsto: 6 lezioni.



Sommario:

Il dolcime è qualcosa che molti bambini e ragazzi amano. Al tempo stesso è responsabile di carie, obesità e indirettamente di una parte considerevole di mortalità dovuta a malattie cardiovascolari. Gli studenti devono raggiungere un livello di conoscenza che permetta loro di sostenere discussioni fondate, che possono rafforzare la loro scelta di dieta e il ruolo che ha in essa il dolce. Gli studenti dovrebbero anche essere informati su che cosa significa "essere affamati" in termini fisiologici e quali sono le decisioni migliori per la loro salute. Dovrebbero conoscere le diete che sono sia sane che gustose ed imparare a preparare i pasti, che possono essere classificati come sani e gustosi.

Sono incluse le sezioni		
1.	<u>Attività per gli studenti</u>	Descrive lo scenario in maggiore dettaglio e i compiti che gli studenti dovrebbero eseguire
2.	<u>Guida didattica</u>	Suggerisce un approccio per insegnare il modulo
3.	<u>Appunti del docente</u>	Fornisce concetti di chimica, fisica e biologia