



Scheda laboratorio

La scienza in cucina

Laboratorio rivolto alle: scuole Primarie

Numero classi ammesse: 6-10

Area tematica: Benessere e Salute

Durata del laboratorio: 2 ore

Codice laboratorio: **P-BS16**

Sessioni di svolgimento: Primavera

Struttura di riferimento: Dipartimento di Scienze Cliniche e Biologiche

Tipologia di disabilità ammesse: tutte (se previsto, è necessaria la presenza dell'insegnante di sostegno)

Sede di svolgimento: presso le Scuole

Descrizione

Attività laboratoriale con la quale, attraverso l'utilizzo di alcuni reagenti chimici non pericolosi, verranno visualizzate le principali componenti che caratterizzano i nostri alimenti (zuccheri, carboidrati, lipidi e proteine).

Il tutto sarà supportato da una didattica interattiva che consisterà nella visualizzazione di una presentazione power point e di alcuni video inerenti all'argomento in questione.

Obiettivi e metodi

Gli obiettivi sono i seguenti:

- saper classificare le macromolecole di interesse biologico presenti negli alimenti di uso quotidiano;
- acquisire la relazione fra alimentazione e salute e favorire lo sviluppo di una maggiore consapevolezza e capacità critica rispetto alla propria alimentazione;
- prevenzione dell'eccesso alimentare e dell'obesità che, in Italia, soprattutto tra bambine e bambini, mostra dati preoccupanti.

Metodi:

- quantificheremo la presenza di zuccheri semplici e complessi in alimenti quali frutta, verdura, pasta, riso e altri tipi di cereali attraverso l'utilizzo di reagenti appositi, pipette e campioni di cibo direttamente portati dal nostro laboratorio;
- quantificheremo la presenza di lipidi in alimenti quali frutta, cereali e frutta secca attraverso l'utilizzo di reagenti appositi, pipette e campioni di cibo direttamente portati dal nostro laboratorio.