

Circolare N° 70

Bergamo, 06 maggio 2021

**Ai genitori degli alunni iscritti alla classe 1[^]A
Scuola Secondaria di I grado "Leonardo da Vinci"**

Oggetto: attività complementare "La chimica in cucina"

Cari Genitori,

con la presente vi inviamo il programma dell'ultima attività complementare "La chimica in cucina" proposta dalle Prof.sse Valentina Falino e Silvia Facchinetti.

Nome dell'attività.	La chimica in cucina
Descrizione dell'attività.	<p>In questo laboratorio andremo ad analizzare la chimica in cucina, realizzando esperimenti con gli alimenti che si utilizzano nella vita di tutti i giorni.</p> <p>In particolare, vedremo le reazioni che avvengono durante le fasi di cottura dei cibi e studieremo la composizione del latte. Proveremo a produrre caramelle, ma anche formaggio e budino, addentrandoci nel mondo dei colloidi.</p> <p>Impareremo come anche alimenti definiti "naturali", come le spezie e le solenacee, contengano sostanze ad effetto psicotropo e possano, in quantità eccessive, rivelarsi dannose per la salute.</p> <p>Questo percorso didattico consentirà ai ragazzi di allenare diverse competenze, quali: l'utilizzo degli strumenti di laboratorio e delle conoscenze acquisite per la realizzazione di un prodotto; la collaborazione e l'interazione costruttiva con i pari; la comprensione del linguaggio scientifico, la capacità di trovare collegamenti tra gli argomenti di studio e la realtà quotidiana.</p> <p>Il Progetto laboratoriale punta da un lato a rendere consapevoli i ragazzi di come le reazioni chimiche siano parte integrante del mondo che ci circonda, dall'altro è finalizzato a stimolarli a leggere con occhio critico la realtà, riflettendo sui significati e sui malintesi che riguardano molti prodotti alimentari di uso comune.</p>

Durata prevista.	<ul style="list-style-type: none"> - Giovedì 6 maggio (14.20-16.00) - Giovedì 13 maggio (14.20-16.00) - Giovedì 20 maggio (14.20-16.00) - Giovedì 27 maggio (14.20-16.00) - Giovedì 3 giugno (14.20-16.00)
Docente/i ed esperto/i responsabile/i del progetto.	<p>Prof.ssa Falino Valentina Prof.ssa Facchinetti Silvia</p>
Obiettivi formativi.	<ul style="list-style-type: none"> - Facilitare la crescita di un pensiero critico, capace di attingere dal proprio bagaglio esperienziale e culturale per leggere la realtà. - Lavorare in gruppo e discutere per comprendere e mettere in pratica i protocolli di laboratorio. - Acquisire competenze di collaborazione, lavoro di gruppo e negoziazione. - Acquisire capacità di valutazione e autovalutazione. - Apprendere nozioni base sulla natura e la composizione di alcuni alimenti. - Apprendere cosa succede agli alimenti in seguito alla loro cottura. - Utilizzare correttamente il linguaggio scientifico per raccontare un'esperienza di laboratorio e il suo significato.
Competenze chiave per l'apprendimento permanente definite dal Parlamento Europeo e dal Consiglio dell'Unione Europea.	<ul style="list-style-type: none"> - Competenza alfabetica funzionale - Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria - Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare - Competenza in materia di cittadinanza - Competenza imprenditoriale

Per partecipare attivamente all'attività sarà utile portare il camice di laboratorio, un quaderno e l'astuccio.

È gradita occasione per porgere cordiali saluti.

La Direzione Didattica