

Circolare N° 71B

Bergamo, 26 aprile 2022

**Ai genitori degli alunni iscritti alla classe 1<sup>^</sup>B  
Scuola Secondaria di I grado "Leonardo da Vinci"**

Oggetto: attività complementare "La chimica in cucina"

Cari Genitori,  
con la presente vi inviamo il programma della settimana attività complementare  
"La chimica in cucina".

Nome dell'attività complementare:	<b>La chimica in cucina</b>
Classe:	1 <sup>^</sup> B
Docenti Referenti:	Prof. GIAMBELLI e FACCHINETTI
Durata:	5 incontri: <ul style="list-style-type: none"><li>- Mercoledì 27 aprile (14.30-16.10)</li><li>- Mercoledì 4 maggio (14.30-16.10)</li><li>- Mercoledì 11 maggio (14.30-16.10)</li><li>- Mercoledì 18 maggio (14.30-16.10)</li><li>- Mercoledì 25 maggio (14.30-16.10)</li></ul>
Presentazione del progetto:	<p>In questo laboratorio i ragazzi avranno la possibilità di realizzare diversi esperimenti con gli alimenti che si utilizzano nella vita di tutti i giorni, al fine scoprire quali sostanze sono contenute al loro interno. Scopriranno come rilevare la presenza di amido e proteine nei cibi e quali sono le tecniche alla base della preparazione del formaggio. Impareranno a estrarre la clorofilla dagli spinaci e a separare i pigmenti di cui è costituita. Infine, avranno modo di confrontare le proprie abitudini alimentari con i regimi ad oggi ritenuti salutari, attraverso lo studio della piramide alimentare e dei principi di una corretta alimentazione.</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</p>

	linguaggio scientifico, la capacità di trovare collegamenti tra gli argomenti di studio e la realtà quotidiana.
Obiettivi:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Facilitare la crescita di un pensiero critico, capace di attingere dal proprio bagaglio esperienziale e culturale per leggere la realtà.</li> <li>- Lavorare in gruppo e discutere per comprendere e mettere in pratica i protocolli di laboratorio.</li> <li>- Acquisire competenze di collaborazione, lavoro di gruppo e negoziazione.</li> <li>- Acquisire capacità di valutazione e autovalutazione.</li> <li>- Apprendere nozioni base sulla natura e la composizione di alcuni alimenti.</li> <li>- Utilizzare correttamente il linguaggio scientifico per raccontare un'esperienza di laboratorio e il suo significato.</li> </ul>
Competenze chiave per l'apprendimento permanente definite dal Parlamento Europeo e dal Consiglio dell'Unione Europea.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza alfabetica funzionale</li> <li>• Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria</li> <li>• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>• Competenza in materia di cittadinanza</li> <li>• Competenza imprenditoriale</li> </ul>

È gradita occasione per porgere cordiali saluti.  
La Direzione Didattica