

I.C.S. "Elsa Morante" vie Heine 2, Milano
TECNOLOGIA – prof. Raffaele Arcone
Compiti per la settimana 16-22 marzo

HO CREATO DELLE CLASSI VIRTUALI SULLA PIATTAFORMA EDMODO.

Da questo momento il materiale sarà caricato sulla piattaforma, potrà essere visionato e scaricato da alunni e genitori.

La piattaforma è già conosciuta dai ragazzi poiché la prof.ssa Grandi la utilizza da inizio anno.

Gli alunni hanno già user e password generate dalla prof.ssa e consegnate a loro. Devono effettuare l'accesso con tali credenziali. **NON DEVONO ASSOLUTAMENTE ISCRIVERSI DI NUOVO.** Per eventuali difficoltà basta guardare il tutorial per l'accesso alla piattaforma che ho predisposto e che è presente sul sito ufficiale della scuola.

Ecco i codici da inserire per risultare automaticamente iscritti alle classi e visionare il materiale e le consegna:

CLASSI PRIME: 5edwnb

CLASSI SECONDE: ndurdh

CLASSI TERZE: wz8mh4

CLASSI PRIME:

Dividi il foglio in due, lascia 5 cm dal margine inferiore del foglio e **SVOLGI LA TAVOLA 1P: disegna un pentagono regolare dato il lato $AB = 6$ cm ed un ESAGONO REGOLARE dato il lato $CD = 7$ cm.**

Lo svolgimento è a pag. 50 N°1 e 2 del libro di disegno. Ma ho creato un video tutorial in cui spiego passaggio per passaggio come si costruiscono le due figure regolari. Il video è stato caricato su EDMODO. **SI CONSIGLIA VIVAMENTE SI SVOLGERE LA TAVOLA GUARDANDO IL VIDEO TUTORIAL.**

Ecco il link al video: <https://www.youtube.com/watch?v=s6EKOqP1OMQ&feature=youtu.be>

CLASSI SECONDE:

Guarda il video: <https://www.youtube.com/watch?v=AKH7VL1A8es>

Studia da pagg.236 a pagg. 239 ed esegui il test "la corretta alimentazione" presente sulla piattaforma entro lunedì 23 marzo

Il test è allegato anche al presente documento

CLASSI TERZE:

Assonometria ISOMETRICA. Introduciamo l'assonometria isometrica attraverso un video tutorial che ho creato e caricato sulla piattaforma EDMODO.

Eccolo: <https://www.youtube.com/watch?v=WfJP6tAgD8Q&feature=youtu.be>

TAVOLA 1I: ASSONOMETRIA ISOMETRICA DI UNA SCALA CON PARAPETTO.

SI allega pdf con le proiezioni ortogonali della scala, da cui ricavare le misure

TEST PER LE CLASSI SECONDE

■ 1 CERCHIA LA SCELTA

COME SI CHIAMA IL COMPLESSO DELLE REAZIONI CHIMICHE E FISICHE CHE AVVENGONO IN UN ORGANISMO VIVENTE?

- A METABOLISMO.
- B NUTRIZIONE.
- C FABBISOGNO ENERGETICO.
- D AMBIENTE.

I CARBOIDRATI SONO DETTI ANCHE

- A LIPIDI.
- B GLUCIDI.
- C PROTIDI.
- D ANIDRIDI.

L'APPORTO ENERGETICO MEDIO DI UN ALIMENTO SI MISURA IN

- A KCAL (CHILOCALORIE).
- B KG (CHILI) O G (GRAMMI).
- C °C (GRADI CENTIGRADI O CELSIUS).
- D CM (CENTIMETRI)

IL COSIDDETTO JUNK FOOD È

- A UNA TIPOLOGIA DI CIBO CONSIDERATO NON SALUTARE PER L'ELEVATO CONTENUTO DI GRASSI E ZUCCHERI RAFFINATI E UN BASSO CONTENUTO IN FIBRE E VITAMINE.
- B UN METODO DI COTTURA DEL CIBO CHE NON PREVEDE L'USO DI OLI E GRASSI, QUINDI CONSIDERATO MOLTO SALUTARE.
- C IL LIMITE MINIMO DI CALORIE CHE UN INDIVIDUO DEVE ASSUMERE IN UN GIORNO PER MANTENERSI IN SALUTE.

CHE COSA È LA PIRAMIDE ALIMENTARE?

- A È UN EDIFICIO DOVE VENIVANO CONSERVATE NELLA MESOPOTAMIA E NELL'EGITTO DEI TEMPI ANTICHI LE RISERVE DI CEREALI DA UTILIZZARE NEI PERIODI DI CARESTIA.
- B È UN GRAFICO CHE PONE ALLA BASE GLI ALIMENTI CHE VANNO CONSUMATI A OGNI PASTO, MENTRE PONE AL VERTICE I CIBI DA CONSUMARSI NON PIÙ DI UNA O DUE VOLTE LA SETTIMANA.
- C È UN SISTEMA DI COTTURA A VAPORE DEI CIBI CHE PREVEDE DI METTERE IN UNA PENTOLA IN BASSO VERDURE E VEGETALI IN GENERE E IN ALTO CARNI E PESCE.

I SEGUENTI SONO GRASSI DI ORIGINE ANIMALE:

- A BURRO.
- B STRUTTO.
- C LARDO.
- D OLIO DI SEMI.

____/6

■ **2 VERO O FALSO**

- A** i grassi hanno una funzione energetica ma, poiché sono di lenta digestione, tendono ad accumularsi nel corpo costituendo delle “riserve” d’energia. V F
- B** un eccesso di consumo di grassi saturi può provocare un aumento del livello di colesterolo nel sangue. V F
- C** i sali minerali sono detti anche lipidi (dal greco *lypòs* = sale). V F
- D** le vitamine e i sali minerali sono sostanze che forniscono la maggior parte dell’energia indispensabile per mantenerci in salute V F
- E** Le vitamine sono contenute sia negli alimenti di origine vegetale che animale V F
- F** Un’alimentazione molto variata assicura un giusto apporto di vitamine e sali minerali V F
- G** Tra le sostanze fondamentali nella nostra alimentazione i grassi hanno il potere calorico meno elevato V F
- H** L’acqua ha una funzione protettiva e regolatrice. V F
- I** L’acqua è contenuta in quantità nella frutta e nella verdura. V F
- L** I legumi sono i vegetali a più alto contenuto proteico e possono costituire un’alternativa al consumo di carne. V F
- M** Per una dieta sana, le carni rosse devono arrivare in tavola almeno una volta al giorno. V F
- N** Le carni bianche sono le carni rosse dopo che sono state cotte a lungo o bollite. V F
- O** Una persona tra gli 11 e i 14 anni ha un fabbisogno energetico medio di 4100 - 6400 Cal al giorno. V F
- P** Le proteine e i carboidrati si equivalgono e hanno lo stesso potere calorico. V F
- ___/14

■ **3. COMPLETA IL TESTO**

protidi, plastica, cereali, soprattutto, animale, energetica vegetale, esclusivamente, glucidi, formaggi

Le proteine o sono sostanze che entrano nella composizione delle cellule del nostro corpo e quindi hanno una importante funzione, essendo la materia prima con cui “costruire” gli organi, i muscoli, le ossa eccetera. Le proteine sono contenute negli alimenti di origine (carne, pesce, uova, latticini), nei legumi come i fagioli o la soia e, anche se in misura minore, nei

___/5

■ **4. OSSERVA LE FIGURE**

Che cosa raffigura l’immagine?



- A** cereali.
B legumi.
C grassi.

___/1
2

■ **5. COMPLETA IL TESTO**

equilibrato, alcol, olio, cereali, limitando, burro, dolciumi, Europa, Africa, minimo, aumentando

La cosiddetta “dieta mediterranea” consiste nel consumo di alimenti naturali, in primo luogo verdura, legumi, frutta, e il consumo di alimenti ricchi di grassi saturi (burro), di carne e, alimenti tipici del Nord..... e Nord America. _____/5

PV

PL

ESERCITAZIONE CLASSI TERZE

