

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	Data 01/10/2018	Pagina 1 di 4
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO

INDIRIZZO SCOLASTICO

2023/24
 ALBERGHIERO MANUTENZIONE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA: SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI

CLASSE: IV
ENOGASTRONOMIA

SEZIONE: A

DOCENTE: **PULEO EDOARDO FILIPPO****CONTENUTI PRIMO PERIODO****MODULO 1 – I MACRONUTRIENTI**

U. D. 1.1 I GLUCIDI	<ul style="list-style-type: none"> - Classificazione e proprietà chimico- fisiche - Fonti alimentari - Funzione biologica - Digestione, assorbimento e metabolismo (glicolisi, decarbossilazione ossidativa, ciclo di krebs fosforilazione ossidativa) - Fabbisogno glucidico giornaliero - La fibra alimentare <p>Compresenza con cucina: gli ingredienti di pasticceria, lo zucchero invertito, il pane, le salse a base di amido, caramellizzazione, e gelificazione, modificazioni dei glucidi durante la cottura.</p>
U. D. 1.1 I PROTIDI	<ul style="list-style-type: none"> - Sintesi proteica - Classificazione, proprietà chimico- fisiche, - Fonti alimentari, - Funzione biologica, - Digestione, enzimi, assorbimento e metabolismo (turn over proteico, ciclo dell'urea); - Fabbisogno protidico giornaliero, carenze ed eccesso; <p>Compresenza con cucina: le uova, modificazioni dei protidi a causa dei processi di cottura, il glutine e gli impasti gluten free</p>
UDA INTERDISCIPLINARE	Organizza un cocktail party
U. D. 1.1 I LIPIDI	<p>LIPIDI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Classificazione, proprietà chimico - fisiche, - Fonti alimentari, - Funzione biologica, - Digestione, assorbimento e metabolismo (beta ossidazione), - Fabbisogno lipidico giornaliero; - Carenza ed eccesso di lipidi <p>Compresenza con cucina: Modificazioni dei lipidi a causa dei processi di cottura, i formaggi e la caseina, il punto di fumo e la fusione;</p>

PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE

CONTENUTI SECONDO PERIODO

MODULO 2: I MICRONUTRIENTI

<p>U. D. 2.1 LE VITAMINE</p>	<p>VITAMINE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Classificazione, proprietà chimico- fisiche, - Fonti alimentari, - Funzione biologica, - Assorbimento e patologie da eccessi e carenze; potere antiossidante delle vitamine, <p>Compresenza con cucina: modificazioni durante la cottura, i colori degli alimenti vegetali, i frutti dimenticati;</p>
<p>U.D. 2.2 SALI MINERALI:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Classificazioni e proprietà chimico- fisiche, - Fonti alimentari, - Funzione biologica, - Assorbimento patologie da eccessi e carenze, <p>Compresenza con cucina: come fornire all'organismo tutti i micronutrienti, riconoscere i Sali minerali;</p>
<p>UDA INTERDISCIPLINARE</p>	<p>A tavola con la tradizione</p>
<p>U.D. 2.3 L'ACQUA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Classificazione delle acque minerali - L'acqua dal punto di vista chimico e i processi di potabilizzazione; - Funzione dell'acqua l'acqua nel corpo umano e il fabbisogno idrico giornaliero, - A ciascuno la sua acqua <p>Compresenza con cucina: gli alimenti ricchi di acqua, il brodo di carne;</p>
<p>U.D. 2.4 LE MOLECOLE BIOATTIVE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le proprietà salutistiche delle molecole bioattive - I fitocomposti e i colori della salute, - Gli antiossidanti alimentari, - Sostanze vitaminosimili, - Le tossine alimentari, <p>Compresenza con cucina: mantenimento e valorizzazione delle molecole bioattive in cucina</p>

MODULO 3: ALIMENTAZIONE E CORRETTO STILE DI VITA

UD 3.1 ELEMENTI DI BIOENERGETICA	<ul style="list-style-type: none"> - Il metabolismo: catabolismo e anabolismo - I LARN - Il Metabolismo Basale e i LAF - L'IMC e stati nutrizionali - I cinque pasti del giorno
UD 3.2 ELEMENTI DI DIETOTERAPIA	<ul style="list-style-type: none"> - Le 13 regole per una corretta alimentazione - I modelli alimentari: piatto e piramidi alimentari - La dieta mediterranea - La dieta vegetariana e vegana

OBBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA / ESAME DI STATO	
MODULO 1 – I MACRONUTRIENTI	- Glucidi, protidi e lipidi: classificazione, proprietà chimico- fisiche, fonti alimentari, funzione biologica
MODULO 2 – I MICRONUTRIENTI	- vitamine e Sali minerali: classificazione, proprietà chimico- fisiche, fonti alimentari, funzione biologica
Modulo 3 - Alimentazione e corretto stile di vita	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di bioenergetica - Le regole per un corretto stile di vita - La dieta mediterranea

CRITERI DI VALUTAZIONE <small>(INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI)</small> <input checked="" type="checkbox"/> RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE <input checked="" type="checkbox"/> IMPEGNO <input type="checkbox"/> PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO <input checked="" type="checkbox"/> PROGESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE <input checked="" type="checkbox"/> SAPER LAVOARE IN GRUPPO <input type="checkbox"/> _____	STRUMENTI DELLE MISURAZIONI <input type="checkbox"/> SONDAGGI DAL POSTO <input checked="" type="checkbox"/> ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA <input type="checkbox"/> PROVE STRUTTURATE <input type="checkbox"/> TEMI <input type="checkbox"/> QUESTIONARI <input checked="" type="checkbox"/> INTERROGAZIONI <input type="checkbox"/> RELAZIONI <input checked="" type="checkbox"/> PRODUZIOE DI LAVORI MULTIMEDIALI <input type="checkbox"/> _____
---	--

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI LIBRO DI TESTO ADOTTATO: ALIMENTI, TURISMO E AMBIENTE – AUTORE: SILVANO RODATO – CASA EDITRICE: CLITT
--

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	Data 01/10/2018	Pagina 4 di 4
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

PIATTAFORMA G.SUITE: CLASSROOM E MEET
PRESENTAZIONI IN POWER POINT
APPUNTI PERSONALI E MATERIALE MULTIMEDIALE

IL DOCENTE

PULEO EDOARDO FILIPPO