

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA		
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO

INDIRIZZO SCOLASTICO

2025/26☒ ALBERGHIERO ☐ MANUTENZIONE ☐ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA: SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI

CLASSE: IV

SEZIONE: C ACC. TUR

DOCENTE: **PULEO EDOARDO FILIPPO**

LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE:

Nel corso del primo mese di attività si è riscontrato un livello della classe quasi accettabile dal punto di vista comportamentale, dal punto di vista didattico mostrano un impegno disomogeneo con alcuni alunni che partecipano attivamente alle attività proposte dal docente e altri che fin da subito si mostrano superficiali e poco e interessati.

CONTENUTI PRIMO PERIODO		
Modulo 1		
I MACRONUTRIENTI ENERGETICI		
UDA	Competenze	Contenuti
UDA 1.1. I GLUCIDI	- Saper distinguere i diversi glucidi presenti negli alimenti - Comprendere il ruolo dei glucidi nel nostro corpo - Saper collocare gli alimenti glucidici in una corretta alimentazione - Comprendere gli effetti di un eccesso di glucidi nella dieta	- Classificazione dei glucidi - Funzione Biologica - Cenni sul metabolismo dei glucidi - Fabbisogno Giornaliero
UDA 1.1. I PROTIDI	- Comprendere il ruolo dei protidi nel nostro corpo - Saper collocare gli alimenti proteici in una corretta alimentazione - Comprendere gli effetti di un eccesso di protidi nella dieta	- Struttura dei protidi - Funzione Biologica - Cenni sul metabolismo dei Protidi - Fabbisogno Giornaliero
UDA 1.1. I LIPIIDI	- Comprendere il ruolo dei lipidi nel nostro corpo - Saper collocare gli alimenti grassi in una corretta alimentazione - Comprendere gli effetti di un eccesso di grassi e colesterolo nella dieta	- Classificazione dei lipidi - Funzione Biologica - Cenni sul metabolismo dei Lipidi - Fabbisogno Giornaliero

MODULO 2 METABOLISMO ENERGETICO		
UDA	COMPETENZE	CONTENUTI
UD 5.2 ELEMENTI DI BIOENERGETICA	- Comprendere l'importanza di una corretta assunzione di macronutrienti al fine di prevenire obesità e malattie metaboliche	- Il bilancio energetico - L'energia prodotta dagli alimenti - Il Metabolismo Basale e i LAF - L'IMC e stati nutrizionali - I cinque pasti del giorno
U.D. 5.3 LARN E LINEE GUIDA ALIMENTARI	- Saper individuare un corretto stile di vita che - Saper leggere le linee Guida - Saper Leggere i LARN	- I LARN - La regola dei cinque colori - Le linee guida per una corretta alimentazione - La piramide alimentare della dieta mediterranea sostenibile

CONTENUTI SECONDO PERIODO		
MODULO 3 LA CULTURA ALIMENTARE		
U. D. 1.1 I MODELLI ALIMENTARI	- Saper individuare gli elementi che caratterizzano un modello alimentare - Saper individuare i punti di forza e di debolezza dei vecchi e nuovi modelli alimentari	- Definizione di modello alimentare - Fattori che influenzano i modelli alimentari - Le tendenze alimentari degli anni 90 - Le nuove tendenze alimentari
UD 1.2 RELIGIONE E ALIMENTAZIONE	- Comprendere il legame tra modello alimentare e religione - Saper individuare gli alimenti proibiti in ogni religione	- Le abitudini alimentari nella religione cristiana - Le abitudini alimentari nella religione musulmana - Le abitudini alimentari nella religione ebraica - Le abitudini alimentari nella religione induista -
U.D 1.3 LE CULTURE ALIMENTARI NEL MONDO	- Comprendere il valore salutistico e sociale del cibo in alcune culture - Saper riconoscere gli alimenti tipici dei modelli alimentari presenti nel mondo	- Le diete in Europa - La dieta in India - La dieta nei paesi arabi - La dieta in Cina e Giapponese
Modulo 4 Alimentazione turismo e le sfide del nostro secolo		
ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITA'		- L'Ecologia e l'inquinamento ambientale - Produzione agroalimentare e sviluppo sostenibile - Certificazioni di qualità e sostenibilità - Obiettivi dell'agenda 2030

CRITERI DI VALUTAZIONE (INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI)	STRUMENTI DELLE MISURAZIONI
X RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE X IMPEGNO ☐ PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO X PROGRESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE X SAPER LAVOARE IN GRUPPO ☐ _____	☐ SONDAGGI DAL POSTO X ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA ☐ PROVE STRUTTURATE ☐ TEMI ☐ QUESTIONARI X INTERROGAZIONI ☐ RELAZIONI X PRODUZIOE DI LAVORI MULTIMEDIALI ☐ _____ —

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: LA NUOVA ALIMENTAZIONE
 CASA EDITRICE: ALMA - PLAN

APPUNTI E MAPPE FORNITE DAL DOCENTE

AULA INFORMATICA PER LE RICERCHE E I LAVORI DI GRUPPO

IL DOCENTE

PULEO EDOARDO FILIPPO