

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

ANNO SCOLASTICO

INDIRIZZO SCOLASTICO

2025/26**X** ALBERGHIERO ☐ MANUTENZIONE ☐ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA: SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI

CLASSE: V

SEZIONE: C ACC. TUR

DOCENTE: **PULEO EDOARDO FILIPPO**

LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE:

Nel corso de primo mese dell'anno scolastico la classe ha mostrato un interesse accettabile e una discreta partecipazione alle zioni svolte. Dal punto di vista disciplinare il gruppo classe è abbastanza unito e il dialogo con il docente è accettabile e sereno.

CONTENUTI PRIMO PERIODO	
- MODULO 1 - LA QUALITÀ ALIMENTARE	
U. D. 3.1 LA QUALITÀ TOTALE DEGLI ALIMENTI	- La qualità percepita e la qualità reale - La qualità totale: chimico, nutrizionale, microbiologia, legale, tecnologica, organolettica.
U. D. 3.2 UDA TECNICA LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ	- Certificazioni territoriali: DOP, IGP, DOC DOCG, - Prodotti biologici, a km 0 e a filiera corta; - Certificazioni di sistema; norme ISO
U. D. 3.3 QUALITÀ LEGALE	- L'etichettatura - Le norme di sicurezza alimentare: pacchetto igiene e tracciabilità
MODULO 1 PROMOZIONE DEL TERRITORIO E TURISMO IN ITALIA	
U. D. 1.1 PROMOZIONE DEL TERRITORIO	- Cenni sul marketing territoriale - Cenni storici sul turismo - Enti nazionali che si occupano di turismo - Le pro-Loce - I presidi slow food;
U.D. 1.2 TURISMO ENOGASTRONOMICO	- Nuove tendenze del turismo: turismo enogastronomico e i turismo eco-sostenibile - Guide eno-gastronomiche: Michelin, Espresso e Gambero Rosso - Enti di certificazione e prodotti Tipici certificati
MODULO 2 – SICUREZZA ALIMENTARE	
U. D. 2.1 LE CONTAMINAZIONI CHIMICO-FISICHE	- Definizione di sicurezza alimentare - Contaminazione degli alimenti: dirette, indirette e crociate - Contaminanti chimici sintetici e naturali e fisiche
U. D. 2.2 LE CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE	- Contaminanti biologici: batteri, virus, prioni e parassiti - Fattori di crescita dei batteri - Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni - Le principali tossinfezioni alimentari: Salmonellosi, listeriosi, shigellosi, da Stafilococchi e da clostridi
U. D. 2.2 NORME IGIENICO SANITARIE	- Sicurezza alimentare: pacchetto igiene, HACCP, - Libro Bianco, EFSA, tracciabilità di filiera
CONTENUTI SECONDO PERIODO	

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

MODULO 4 DIETOLOGIA	
U.D. 4.1 ALIMENTAZIONE E CORRETTO STILE DI VITA	- Terminologia e campo di applicazione - Valutazione dello stato nutrizionale - Il bilancio energetico - Definizione della razione alimentare giornaliera
U. D. 4.2 PRINCIPI DI DIETETICA	- Dieta equilibrata e razione alimentare: LARN, i cinque pasti del giorno - I modelli alimentari: la piramide e il piatto alimentare, - Le diverse tipologie di diete: dieta mediterranea, vegetariana, vegana, iperproteica, macrobiotica
U. D. 4.3 DIETETICA APPLICATA	- Dietetica applicata a condizioni fisiologiche particolari; - Dietetica applicata alle diverse fasce di età; - Dietetica applicata nello sport; - Dietetica nella ristorazione collettiva; - Dietetica nelle principali patologie: obesità, sindrome metabolica, allergie e intolleranze, disturbi del comportamento;
UDA TECNICA	- Le malattie del benessere

OBBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA / ESAME DI STATO	
MODULO 3 LA QUALITÀ TOTALE DEGLI ALIMENTI	- Definizione di qualità; - Qualità totale: igienico- sanitaria, nutrizionale, organolettica, legale, d'origine;
MODULO 2 LA SICUREZZA ALIMENTARE	- Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche; - Le norme igienico sanitarie: Pacchetto igiene, HACCP e Tracciabilità di filiera
MODULO 1 TURISMO E OSPITALITÀ	- Differenza tra Turismo ed escursionismo; - I primi viaggiatori; - Il turismo enogastronomico.
MODULO 4 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	- Le dieci regole per una corretta alimentazione; - I 5 pasti della giornata - Concetti base di bioenergetica - La dieta mediterranea - Dietetica nelle principali patologie: obesità, sindrome metabolica, allergie e intolleranze, disturbi del comportamento;

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

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

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI LIBRO DI TESTO ADOTTATO: ALIMENTAZIONE C ACCOGLIENZA TURISTICA – AUTORE: ALMA – CASA EDITRICE: PLAN PIATTAFORMA G.SUITE: CLASSROOM E MEET PRESENTAZIONI IN POWER POINT APPUNTI PERSONALI E MATERIALE MULTIMEDIALE
--

IL DOCENTE

PULEO EDOARDO FILIPPO