

# Programmazione disciplinare per competenze

**Anno scolastico 2024- 2025**

**Indirizzo: Servizi di Accoglienza Turistica**

**Classe:4^A sez. Accoglienza Turistica**

**Disciplina: Scienza e cultura dell’Alimentazione Orario sett.: 3 ore (di cui una in presenza con l’Insegnante Tecnico Pratico di ENOGASTRONOMIA**

## 1. Competenze d’asse<sup>1</sup>

<p><b>Asse culturale:</b></p> <p><b>Scientifico /tecnologico</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</li> <li>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici</li> <li>per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.</li> <li>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.</li> <li>Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.</li> </ul>
--	---

### MODULO n.1 Principi nutritivi

Competenze d’asse	Competenze specifiche	Conoscenze e contenuti	Abilità	Tempi (settimane/mesi)	Verifiche (indicare numero di verifiche scritte e/o orali)
Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	Controllare e utilizzare gli alimenti in base al loro profilo nutrizionale, organolettico e merceologico	Chimica dei macronutrienti, digestione e aspetti nutrizionali. Fibra alimentare	Distinguere le varie tipologie di glucidi, la struttura degli aminoacidi e le tipologie di acidi grassi	6/7 settimane	1 verifica orale e 1 scritta

#### Livelli essenziali di apprendimento del modulo

Contenuti	Abilità
Aspetti nutrizionali dei macronutrienti	Distinguere i principi nutritivi

## MODULO n. 2 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

Competenze d'asse	Competenze specifiche	Conoscenze e contenuti	Abilità	Tempi (settimane/mesi)	Verifiche (indicare numero di verifiche scritte e/o orali)
<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>	<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona</p>	<p>Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni della storia locale e nazionale Funzioni nutrizionali dei principi nutritivi. Principi di Alimentazione Equilibrata <b>Contenuti:</b> Bioenergetica e bisogno di energia. Fabbisogno energetico Metabolismo Termogenesi Indotta dalla dieta Termoregolazione Accrescimento Fabbisogno energetico totale giornaliero Formule per il calcolo del peso Indice di massa corporea Peso teorico durante l'accrescimento Massa corporea misure antropometriche. Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni della storia locale e nazionale Funzioni nutrizionali dei principi nutritivi. Principi di Alimentazione Equilibrata. LARN e dieta equilibrata Linee guida per una sana alimentazione italiana</p>	<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona</p>	<p>6/7 settimane</p>	<p>2 verifica orale e 2 scritta</p>

### Livelli essenziali di apprendimento del modulo

Contenuti	Abilità
<p>Bioenergetica e bisogno di energia Fabbisogno energetico. Metabolismo LARN e dieta equilibrata Linee guida per una sana alimentazione italiana</p>	<p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere delle persone</p>

### MODULO n. 3 Sicurezza igienica degli alimenti

Competenze d'asse	Competenze specifiche	Conoscenze e contenuti	Abilità	Tempi (settimane/mesi)	Verifiche (indicare numero di verifiche scritte e/o orali)
-Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Sicurezza igienica degli alimenti Tipologie di contaminazione alimentare Conoscere i principali indicatori di contaminazione e/o potenzialmente patogeni	Essere in grado di mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia  Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti	8 settimane	1 verifica orale e 1 scritta

#### Livelli essenziali di apprendimento del modulo

Contenuti	Abilità
Tipologie di contaminazione alimentare	Essere in grado di mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia

### MODULO n.4 Enogastronomia regionale italiana

Competenze d'asse	Competenze specifiche	Conoscenze e contenuti	Abilità	Tempi (settimane/mesi)	Verifiche (indicare numero di verifiche scritte e/o orali)
Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, regionali e, nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	Descrivere la geografia essenziale delle regioni italiane Elencare i prodotti tipici del territorio regionale Saper progettare un percorso enogastronomico che valorizzi turisticamente le tradizioni regionali	Enogastronomia delle regioni italiane Mappe delle specialità enogastronomiche regionali Esempi di itinerari	2 settimana	1 verifica orale e 1 scritta

#### Livelli essenziali di apprendimento del modulo

Contenuti	Abilità
Elencare i prodotti tipici del territorio regionale	Mappe delle specialità enogastronomiche regionali Esempi di itinerari

## 2. Valutazione dei livelli di partenza:

Data	Tipologia	Orario	Note
24/09/2024	Discussione orale	10:50-11:40	Dalle varie attività didattiche-educative individuali e dalle diverse fonti di osservazione è emerso un quadro generale della classe alquanto eterogeneo: un gruppo ha buone capacità e potenzialità espressive, un gruppo ristretto ha capacità sufficienti, mentre un altro gruppo più esiguo risulta possedere conoscenze e capacità modeste. Pertanto il livello complessivo della preparazione di partenza degli allievi risulta nel complesso sufficiente.

### 3. Metodologie di insegnamento:

x Lezione frontale come momento di informazione	x Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
x Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento	x Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
x Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo	x Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
x Lavoro di gruppo, come momento di confronto	x Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
x Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze	<input type="checkbox"/> Altro _____
	<p><b>METODOLOGIA, MEZZI, STRUMENTI E TECNICHE DI INSEGNAMENTO INCLUDONO ANCHE LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA ADOTTATA E APPROVATA DAL COLLEGIO DOCENTI SECONDO IL REGOLAMENTO DELLA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA.</b></p> <p><b>PIATTAFORME UTILIZZATE GSUITE CLASSROOM, GOOGLE DRIVE, CGMAIL, BACHECA ARGO, DID UP, GESTIONE DOCUMENTI, ARGO SCUOLANEXT, WHATS-APP</b></p>

### 4. Strumenti/Risorse:

#### a. Libri di testo:

Autore	Titolo	Anno adozione
S.Rodato	Alimenti, turismo e ambiente	Già in uso negli anni precedenti

#### b. Laboratori/Materiale

Laboratorio d'informatica		
---------------------------	--	--

**5. Progetti/Attività extracurricolari** (Visite guidate, Progetti, Interventi esterni o di esperti)

Data	Durata	Titolo	Risorse richieste

**6. Prove di verifica**

Tipologia	
X Interrogazione orale	X Quesiti a risposta singola
X Interrogazione rapida di controllo	X Quesiti a risposta multipla
<input type="checkbox"/> Analisi e commento di un testo	X Problemi a soluzione rapida
<input type="checkbox"/> Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera	X Casi pratici e professionali
<input type="checkbox"/> Trattazione di un tema su argomento di ordine generale	X Sviluppo progetti :percorso enogastronomico
X Trattazione sintetica di argomenti	<input type="checkbox"/> Altro  <b>Assegnazione di prove nella piattaforma Gsuite Classroom con prefissata data di consegna. Dopo aver acquisito gli elaborati degli alunni, si procede ad una valutazione formativa e restituzione degli stessi per consentire l'individuazione degli errori commessi.</b>

Il docente

**Battipaglia****31/10/2024****Prof.Vincenzo De Martino**