



Ministero Dell'Istruzione

CENTRO PROVINCIALE ISTRUZIONE ADULTI DI UDINE

UDINE - CIVIDALE DEL FRIULI - CODROIPO - GEMONA DEL FRIULI - SAN GIORGIO DI N. - TOLMEZZO
Via Diaz n° 60 – 33100 UDINE (UD) – telefono 0432500634

Codice fiscale 94134770307 - Codice Scuola – UDMM098007

e-mail: UDMM098007@istruzione.gov.it Posta certificata: - UDMM098007@pec.istruzione.it
Sito web www.cpiaudine.edu.it



Secondo periodo didattico	Asse dei linguaggi – lingua inglese
Competenze di asse: Applicare in modo adeguato funzioni e strutture riguardanti la formulazione di ipotesi e la pianificazione di eventi futuri. Interagire in maniera efficace su temi di interesse personale, quotidiano e sociale. Competenze di educazione civica: educazione alimentare sostenibile partendo dalla quotidianità.	UDA 4: Future intentions and plans
Argomento: How developed countries can reduce their food waste.	Ore Fad: 5

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

TITOLO: How developed countries can reduce their food waste	
CONTENUTI	- Aree lessicali relative relative a: spreco, ambiente, cibo e modalità di risparmio delle risorse alimentari.

MATERIALE DIDATTICO	<ul style="list-style-type: none"> - Video tratti da youtube per consolidare le forme del futuro - Schemi esplicativi sul futuro e sulle sue varie forme - Testo da leggere: How developed countries can reduce their food waste - Attività da svolgere e da restituire
COSA IMPARI A FARE	<ul style="list-style-type: none"> - Ripassi o conosci le varie forme del futuro - Impari parole nuove - Conosci il problema dello spreco alimentare, così potrai evitarlo - Impari a raccontare un'esperienza personale al futuro
<u>ISTRUZIONI PER LO STUDIO</u>	
COSA DEVI FARE?	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Svolgi le attività secondo l’ordine proposto. 2. Esegui gli esercizi su Word o Google Documenti. 3. Fai la verifica in presenza oppure on line (te lo dirà il prof)
COME INVIARE AL PROF. IL MATERIALE RICHIESTO E SVOLTO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Invia gli esercizi assegnati via mail istituzionale al tuo insegnante o secondo le modalità concordate. 2. Indica nell’ OGGETTO della mail il tuo NOME E COGNOME. 3. La verifica va fatta direttamente on line o in presenza. 4. LA SCADENZA verrà fissata dal tuo insegnante.

IL FUTURO – THE FUTURE

In inglese abbiamo vari modi per esprimere il futuro, anche se qui ci concentreremo in particolare solo su quelli presenti sul libro di testo. Essi sono:

- GOING TO + FORMA base dell'infinito
- Present Simple
- Present Continuous
- Futuro espresso da WILL/SHALL
- Future Past (corrispondente al nostro futuro anteriore)

Present simple e present continuous, indicano un'azione **imminente**, qualcosa che sta per accadere e solitamente sono accompagnate **sempre** da **indicazioni di tempo** tipo:

tonight

tomorrow

on Monday

at 3 o'clock

Ecco alcuni esempi:

See you tonight! Ci vediamo questa sera (uso il presente per una azione futura)

Tomorrow, I'm taking the train at 5 am. Domani prendo il treno alle 5 del mattino.

We are going out with our friends next Monday. Usciamo con i nostri amici il prossimo lunedì.

La struttura delle forme affermative, interrogative e negative è la stessa che già hai imparato studiando il present simple e il present continuous. DAVVERO SEMPLICE!

1. Guarda il seguente video sull'uso del futuro:

<https://www.youtube.com/watch?v=QsUgzXiqYgQ>

**Da qui abbiamo imparato che gli inglesi usano
PRESENT SIMPLE (TIME TABLE)**

- per cose imminenti, che stanno per accadere da lì a poco e hanno un orario.

I take the train at 6.00 o'clock tomorrow morning. (Domani mattina prenderò il treno delle 6).

Tomorrow I have an English lesson.

PRESENT CONTINUOUS (ORGANISED)

- per parlare di progetti
- impegni personali
- appuntamenti futuri già programmati in precedenza

I am going to the park this afternoon.

I'm doing my homework tomorrow morning.

FUTURE con BE+GOING TO

- per intenzione

I'm going to play (Io giocherò...ne ho proprio l'intenzione)

Is she going to buy that flat? (Lei prenderà quell'appartamento? ... ne ha l'intenzione)

- per predizione

I think that Naples is going to win the UEFA Cup. (Penso che il Napoli vincerà la coppa UEFA...è una predizione che potrebbe non avverarsi)

FUTURE CON WILL

Gli inglesi non lo usano tanto... ma serve per indicare

- decisioni future, ma NON PROGRAMMATE presa nel momento in cui si parla

I will answer the phone.

I will do it!

It's cold...I will close the door. (Fa freddo...chiuderò la porta).

ATTENZIONE A QUESTO ESEMPIO!

A. Tomorrow I'm going to the restaurant.

B. Tomorrow I'm going to go to the restaurant.

TUTTE E DUE SIGNIFICANO CHE DOMANI ANDRÒ AL RISTORANTE MA...

Nel caso A ho già prenotato...è una cosa certa, nel caso B ne ho tutta l'intenzione, ma non ho ancora prenotato

ESERCIZIO 1

Scrivi delle frasi usando BE GOING TO e le parole elencate

1 I/study/for the exam/ tomorrow.

I'm going to study for the exam tomorrow.

2 We/ do/ our lesson/ next week.

3 I/ buy/ a new car/ next month.

4 Mario/ study/ in America/ next year.

5 You/ finish/ your project/ during the weekend?

6 She/ write/ a letter/ soon.

ESERCIZIO 2

Leggi le frasi e scegli P se il tempo è presente o F se il tempo è futuro.

1 What are you doing on Saturday evening? F P

2 I'm just finishing this exercise. F P

3 Dad's making some coffee in the kitchen. F P

4 Where are you going on holiday this summer? F P

5 John is revising for his English test in room 6. F P

6 When are you going to the dentist? F P

ESERCIZIO 3

Traduci le seguenti frasi

1 Domani andrò al supermercato (intenzione).

2 In estate forse pioverà poco (predizione).

3 Chi verrà con noi a Roma? Lo farò io (azione non programmata).

4 Che cosa farai il prossimo sabato? (attività programmata)

5 Ceno al ristorante stasera. (programmata)

Esercizio 4

Leggi il brano e rispondi alle domande.

Ricordati che alla fine c'è il glossario che ti può dare una mano nella comprensione

How developed countries can reduce their food waste

Food waste is a bigger problem than many people realize.

In fact, nearly one-third of all food produced in the world is wasted for various reasons. That equates to nearly 1.3 billion tons every year. Not surprisingly, industrialized countries like the U.S. waste more food than developing nations. In 2010, the average American generated about 219 pounds (99 kg) of food waste, according to the US Environmental Protection Agency (EPA).

You can help reduce this harmful practice by following the easy tips in this article.

1. Shop Smart

To avoid buying more food than you need, make frequent trips to the grocery store every few days rather than once a week. Additionally, try making a list of items that you need to buy, this will help you reduce impulse buying and reduce food waste as well.

2. Store Food Correctly

Improper storage leads to a massive amount of food waste. For instance, potatoes, tomatoes, garlic, cucumbers and onions should never be refrigerated. These items should be kept at room temperature.

3. Learn to Preserve

Pickling, drying, canning, fermenting, freezing and curing are all methods you can use to make food last longer, thus reducing waste. Not only will these methods shrink your carbon footprint, they will save you money as well. What's more, most preservation techniques are simple and can be fun.

4. Don't Be a Perfectionist

Though identical in taste and nutrition, so-called "ugly" fruits and vegetables get passed up for produce that is more pleasing to the eye. This leads to tons of perfectly good food going to waste. Do your part by choosing slightly imperfect produce at the grocery store or directly from the farmer.

5. Keep Your Fridge Clutter-Free

You've probably heard the saying, "out of sight, out of mind." This rings especially true when it comes to food. Keep your fridge organized so you can clearly see foods and know when they were purchased. A good way to stock your fridge is by using the FIFO method, which stands for "first in, first out." For example, place the newer package behind the old one. This helps ensure that older food gets used, not wasted.

6. Save Leftovers

Although many people save excess food from large meals, it is often forgotten in the fridge. Storing leftovers in a clear glass container, rather than in an opaque container, helps ensure you don't forget the food. It saves you time and money.

7. Eat the Skin

People often remove the skins of fruits, veggies and chicken when preparing meals. This is a shame, because so many nutrients are located in the outer layer of produce and in poultry skin.

8. Perk Up Your Water

Many people don't drink enough water simply because they don't like the flavor. One of the easiest ways to increase your water intake is to make it taste good. Use peels from citrus fruits, apples and cucumbers to add a kick to your glass of water.

9. Keep Your Serving Sizes in Check

Making sure your portion sizes stay within a healthy range doesn't just help keep your weight down, it also reduces food waste.

10. Get Friendly With Your Freezer

Freezing food is one of the easiest ways to preserve it, and the types of food that take well to freezing are endless.

11. Understand Expiration Dates

"Sell by" and "expires on" are just two of the many confusing terms companies use on food labels to let consumers know when a product will most likely go bad.

"Sell by" is used to inform retailers when the product should be sold or removed from the shelves. "Best by" is a suggested date that consumers should use their products by.

Neither of these terms means that the product is unsafe to eat after the given date.

While many of these labels are ambiguous, "use by" is the best one to follow. This term means that the food may not be at its best quality past the listed date.

The Bottom Line

There are endless ways you can reduce, reuse and recycle your food waste. Not only will the practical tips in this article help you waste less food, they may save you money and time as well. Even minimal changes to the way you shop, cook and consume food will help reduce your impact on the environment. It doesn't have to be difficult.

Sottolinea nel testo i verbi al futuro.

1. *Inserisci i verbi tra parentesi al futuro.*

I _____ (not buy) too much food.

I _____ (learn) how to store food correctly.

I _____ (choose) "ugly" fruits.

My fridge _____ (be) organized.

The portion sizes _____ (not be) too big.

2. *Rispondi alle domande: vero o falso?*

Nearly one-fifth of all food produced in the world is wasted every year. _____

Industrialized countries waste more food than developing nations. _____

Unfortunately, you can't help reduce food waste. _____

It's better to buy food more than once a week. _____

There aren't ways to preserve food and make it last longer. _____

It's better to choose fruit that is more pleasing to the eye. _____

It's important to have a well organized fridge. _____

People usually drink more water if it tastes good. _____

Sometimes food is still good to eat even after the expiration date. _____

If you waste less food, you will spend more. _____

Glossario

According to = secondo

Although = anche se

Amount = quantità

As well = anche

Average = media

Avoid = evitare

Bottom line = risultato finale

Canning = inscatolare

Change = cambiamento

Check = controllo

Clutter = ingombro

Cucumber = cetriolo

Curing = stagionare

Developed = sviluppato

Drying = essiccare

Easy = semplice

Endless = infinito

Enough = abbastanza

Ensure = assicurare/ garantire

Environment = ambiente

Equate = equivale

Expire = scadere

Farmer = contadino

Few = pochi

Flavour/ Flavor = gusto

Follow = seguire

Footprint = impronta

For instance = per esempio

Forget (passato = forgot. Particípio passato = forgotten) = dimenticare

Fun = divertente

Garlic = aglio

Glass = vetro

Grocery store = negozio di alimentari

Harmful = pericoloso

Healthy = salutare/ chef a bene alla salute

Help = aiutare

Increase = aumentare

Intake = assunzione

Items = articoli/ oggetti

Keep (passato = kept) = tenere

Label = etichetta

Layer = strato

Lead = conduce/ porta a

Leftovers = avanzi

Listed = elencato

Longer = più a lungo

Meals = pasti

Nearly = quasi

Need = aver bisogno

Neither = nessuno di

Once = una volta

Onion = cipolla

Outer = esterno

Perk up = ravvivare

Pickling = mettere in salamoia

Poultry = pollame

Purchased = acquistato

Range = portata/ intervallo

Rather = invece

Retailer = rivenditore

Serving size = porzioni

Shame = peccato

Shelf (plurale = shelves) = scaffale

Should = dovrebbe

Shrink = ridurre

Sight = vista

Slightly = leggermente

Skin = pelle

Smart = intelligente

Storage = conservazione

Store = conservare

Sure = certo

Taste = gusto

Though = anche se

Thus = così

Tips = consigli