Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it
mirh02000x@istruzione.it
mirh02000x@pec.istruzione.it

Unità di Apprendimento n. 1

Classe:	4APD
Titolo:	Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei

Periodo di svolgimento:	I quadrimestre
Situazione problema	Il modo in cui mangi ti garantirà una buona salute?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Gli alunni analizzeranno i principi nutritivi, valutando le necessità energetiche e prepareranno un decalogo o una mini guida per un'alimentazione sana.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Scienze dell'alimentazione, Scienze motorie, IRC, Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari, Pasticceria, Italiano, Storia
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) ☑ competenza alfabetica funzionale; ☐ competenza multilinguistica; ☐ competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; ☑ competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; ☐ competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; ☐ competenza imprenditoriale; ☑ competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. **(tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)**
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	☑ Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati ☐ Area 2: Comunicazione e collaborazione ☑ Area 3: Creazione di contenuti digitali ☐ Area 4: Sicurezza ☐ Area 5: Risolvere problemi
Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2 (Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - *cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)*	☑ Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: ☐ Base - ☑ Intermedio - ☐ Avanzato ☐ Competenze di Area 2: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui

	reputazione online. Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato ☑ Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. Livello di padronanza: ☑ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato ☐ Competenze di Area 4: proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali. Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato ☐ Competenze di Area 5: risolvere problemi tecnici, individuare bisogni e risposte tecnologiche, utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali, individuare gli aspetti da migliorare, cercare opportunità di crescita personale e tenersi al passo con l'evoluzione digitale. Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato
Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)	Ricerca informazioni su siti specializzati, creazione di un prodotto multimediale sul tema dell'UdA
Competenze in uscita (AG – AI)	**AG2** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. **AG3** Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, la connessione con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. **AG9** Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea. **AG11** Applicare le disposizioni legislative in materia di salute. **AI4** Predisporre prodotti, servizi, menu coerenti con il

	contesto e le esigenze della clientela. **AI5** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locale, nazionale e internazionale utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
Competenze disciplinari da raggiungere	**Enogastronomia settore pasticceria** Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare in conformità alla normativa vigente. Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. **Scienze motorie** Salute, benessere, sicurezza. **IRC** Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. **Italiano** Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. **Storia** Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. **Scienze degli alimenti** Predisporre prodotti, servizi, menu coerenti col contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifici stili alimentari favorendo la diffusione di stili di vita equilibrati. **Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari**

	Analizzare le trasformazioni della materia e saper leggere e bilanciare un'equazione chimica.
Conoscenze disciplinari coinvolte	**Enogastronomia pasticceria** Qualità ed etichettatura dei prodotti dolciari di panificazione. Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Modificazione della ricetta per aumentare il valore nutrizionale e preparazione di dolci con valorizzazione degli aspetti nutrizionali. **Scienze motorie** Comportamenti attivi per il miglioramento dello stato di benessere psico-fisico rispetto all'alimentazione. **IRC** Le diete etico religiose, profilo normativo e dimensione simbolica. La cura di sé (fisico e psiche) e il valore della persona, la cucina delle feste e la dimensione affettiva relazionale del cibo. **Storia** Il Seicento e il Settecento con focus sull'alimentazione in Europa e in Italia. **Italiano** Tipologie testuali Il Seicento: il Barocco e la rivoluzione scientifica Il Settecento: l'Illuminismo, Goldoni e Parini Lettura e analisi di testi a scelta del docente **Scienze degli alimenti** Fabbisogno energetico giornaliero LARN, peso ideale, classificazione degli alimenti in base ai principi nutritivi contenuti Alimentazione equilibrata. Linee guida Principi nutritivi: classificazione, funzioni, fabbisogno, carenze ed eccessi. **Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari** Struttura dell'atomo. Definizione di elemento, composto e molecola. Simboli chimici degli elementi. La Tavola Periodica. Legami chimici. Acidi e basi, misura dell'acidità: pH. I macronutrienti: classificazione.
Abilità disciplinari coinvolte	**Enogastronomia pasticceria** Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. Applicare procedure per la segnalazione delle non

	conformità. Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio. Preparazione di dolci con valorizzazione degli aspetti nutrizionali. **Scienze motorie** Dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto. **Storia** Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo. Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale. Leggere - anche in modalità multimediale - le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche. **Italiano** Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi. Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo. Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti. **Scienze degli alimenti** Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale. Calcolare il fabbisogno energetico giornaliero utilizzando le tabelle per il metabolismo basale e i livelli di attività fisica. Ripartire il fabbisogno energetico in macronutrienti. Riconoscere la funzione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Individuare i criteri per un'alimentazione equilibrata e

	metterla in relazione con la salute. Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche nutrizionali. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale. **Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari** Misurare con cartine indicatrici il pH di liquidi alimentari e prodotti per la pulizia. **IRC** Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale.
Metodologie didattiche	- Apprendimento cooperativo - Dibattito guidato - Lezione frontale e partecipata - Attività laboratoriale - Studio di caso
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto

Fasi svolgimento

(le fasi per le singole discipline potranno essere parallele o concatenate ma comunque dovranno svolgersi entro l'arco di tempo indicato per l'UdA)

FASI	Disciplina	Attività	Ottobre/ Novembre	Dicembre	Gennaio
Presentazione del progetto	Scienze motorie	Presentazione del progetto	X		
	Storia	Presentazione del progetto	X		
	Italiano	Presentazione del progetto	X		
	Scienza degli alimenti	Presentazione del progetto	X		
	Pasticceria	Presentazione del progetto	X		
	Analisi chimica	Presentazione del progetto	X		
	IRC	Presentazione del progetto	X		

Organizzazione e pianificazione del lavoro	Scienze motorie	Indicazioni sulle informazioni da ricercare		X	
	Storia	Trattazione dei prerequisiti		X	
	Italiano	Trattazione dei prerequisiti		X	
	Scienza degli alimenti	Trattazione dei prerequisiti	X		
	Pasticceria	Indicazioni da seguire		X	
	Analisi chimica	Ricerca delle parole chiave	X	X	
	IRC	Divisione in gruppi		X	
Ricerca e gestione informazioni	Scienze motorie	Ricerca sul web		X	
	Scienza degli alimenti	Studio e ricerca dei contenuti dell'argomento affrontato	X	X	
	Storia	Studio e ricerca di contenuti sull'argomento affrontato		X	
	Italiano	Studio e ricerca di contenuti relativi all'argomento affrontato, analisi di testi e stesura tipologie testuali		X	
	Pasticceria	Ricerche e attività		X	
	Analisi chimica	Creazione del glossario		X	
	IRC	Ricerca informazioni		X	
Riflessione e rielaborazione	Scienza degli alimenti	Interventi guidati		X	X
	Storia	Dibattito guidato		X	
	Italiano	Dibattito guidato		X	

	Analisi chimica	Confronto tra le diverse molecole negli alimenti		X	X
	Pasticceria	Confronti. Realizzazione di un "dolce sano"		X	X
	IRC	Dibattito guidato		X	
Realizzazione del prodotto	Scienza degli alimenti	Decalogo/mini guida per un'alimentazione sana.			X
	Italiano				X
	Storia				X
	Analisi chimica				X
	Scienze motorie				X

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**LIVELLI**
Comprende messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi e mediante diversi supporti	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo autonomo, ordinato ed efficace applicando personali strategie di ricerca e gestione delle conoscenze.	A
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo.	B
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato.	C
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato.	D
	Non ricerca informazioni, anche se sollecitato.	E
Capacità di analizzare l'informazione	Analizza spontaneamente e autonomamente l'informazione, ricavata anche dalle più comuni tecnologie della comunicazione. Ne valuta consapevolmente l'attendibilità e l'utilità.	A

(valutazione dell'attendibilità e dell'utilità)	Analizza autonomamente l'informazione, ricavata anche dalle più comuni tecnologie della comunicazione. Ne valuta l'attendibilità e l'utilità.	B
	Analizza autonomamente l'informazione, ricavata anche dalle più comuni tecnologie della comunicazione. Cerca di valutarne l'attendibilità e l'utilità.	C
	Stimolato analizza l'informazione, ricavata anche dalle più comuni tecnologie della comunicazione. Cerca di valutarne l'attendibilità e l'utilità, se opportunamente guidato.	D
	Non analizza l'informazione, anche se guidato, né cerca di valutarne l'attendibilità e l'utilità.	E
Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto	Usa le conoscenze apprese con metodo autonomo, ordinato ed efficace, applicando personali strategie di gestione delle conoscenze.	A
	Usa le conoscenze apprese e le organizza con un metodo ordinato ed efficace.	B
	Usa le conoscenze apprese e le organizza secondo uno schema operativo dato.	C
	Usa le conoscenze apprese, ma necessita di essere guidato. Gestisce le informazioni e le organizza in modo non sempre ordinato.	D
	Non utilizza le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto, anche se guidato.	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**LIVELLI**
Completezza, pertinenza ed organizzazione dei contenuti	Il prodotto si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, estetico e della convenienza, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica.	A

Via Uruguay 26/2
20151 Milano
www.carloportamilano.edu.it
C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X
Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472
info@carloportamilano.edu.it
mirh02000x@istruzione.it
mirh02000x@pec.istruzione.it

	Il prodotto presenta precisione esecutiva ed è funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega tra loro.	B
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	C
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive ed è poco funzionale; le parti e le informazioni non sono collegate.	D
	Il prodotto si presenta non corretto globalmente e non è funzionale.	E
Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Ha trovato soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico e intuizione.	A
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	B
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	C
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie solo se guidato.	D
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie in modo inadeguato.	E
Esposizione orale	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	B
	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	C
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Non è in grado di esporre il proprio prodotto.	E