



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

<b>Materia</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>Classe</b>	<b>5 BPD</b>
<b>Docente</b>	ANTONELLA ZEN - LUISA BOZZA
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>"SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA DI A. MACHADO POSEIDONIA SCUOLA 2022</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023 /2024</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>124</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.2024	<b>108</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>13</b>

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
AI 4 Predispone prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.		X	
AI 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		X	
AI 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche		X	
AI 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative		X	



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

### Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali Comprendere il ruolo della ricerca scientifica nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili <b>AG 11</b>		X	
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali e internazionali sia in prospettiva interculturale sia al fine della mobilità di studio e di lavoro. (Tutela delle identità delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari, agricoltura sostenibile, agricoltura familiare in Europa e nel mondo.) <b>AG 4</b>		X	
Competenza digitale; competenza personale, e capacità di imparare ad imparare; competenza imprenditoriale;		X	
Competenza sociale e civica		X	

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
----	--------	-----



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020



1	<p>Il prodotto di punta della mia pasticceria</p> <p><b>Contenuti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificazioni di qualità e sistema HACCP</li> <li>• La prevenzione ed il controllo della sicurezza alimentare</li> <li>• Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio alimentare e di tossinfezioni</li> <li>• Tendenza di filiera dei prodotti alimentari</li> <li>• Stili alimentari</li> <li>• Novel foods, le caratteristiche dei nuovi prodotti alimentari, gli OGM</li> <li>• Sostenibilità: le linee guida, la PAC, le green comp.</li> </ul> <p><b>Abilità e competenze</b></p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Analisi e applicazione di un piano HACCP</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.</p>	60
2	<p>Salute e benessere nella cucina globale</p> <p><b>Contenuti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie</li> <li>• Consuetudini alimentari nelle grandi religioni</li> <li>• Patologie correlate all'alimentazione</li> <li>• Allergie, intolleranze alimentari</li> <li>• Etichette, additivi e coadiuvanti tecnologici</li> </ul> <p><b>Abilità e competenze</b></p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, patologie e consuetudini alimentari nelle grandi religioni.)</p> <p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari.</p>	70



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alla preparazione per la seconda prova e il colloquio

### Metodologie e strategie di insegnamento

1. Lezione frontale
2. Lezione partecipata
3. Gruppi di lavoro
4. Relazioni

### Ambienti e strumenti di lavoro

Aula, sala conferenze

Verifiche svolte		Tipologia
Orali	n 5	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	n 6	(Tema, simulazioni seconde prove, )

Milano,30/4/2024

Il docente  
ANTONELLA ZEN  
LUISA BOZZA