



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



MOD.186/UD

Materia	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI
Classe	5BPD
Docente	Veronica Di Fede
Libri di testo adottati	Esplorare gli alimenti, Antonio Cassese, Fabio Capuana

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023	
Ore di lezione previste dal piano di studi	33
Ore di lezione effettuate al 15.05.23	18
Ore di lezione previste per il periodo finale	3

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
1. controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico;		X	
2. agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno;		X	
3. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;		X	

Competenze trasversali coinvolte



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

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



MOD.186/UD

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
• Competenza di base in scienze e tecnologie		X	
• Competenza digitale		X	
• Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare		X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE: <ul style="list-style-type: none"> • I composti organici e nomenclatura • I polimeri • Principali funzioni delle macromolecole nei prodotti dolciari 	12
2	SALUTE E BENESSERE NELLA CUCINA GLOBALE: <ul style="list-style-type: none"> • Significato di trasformazione chimica e trasformazione fisica. • Conoscere nome e funzione dei principali strumenti di laboratorio • Conoscere i fattori di rischio per gli alimenti • Conoscere le finalità dell'analisi bromatologica, in relazione al controllo della qualità e alla valutazione della salubrità di un alimento 	6

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alle verifiche orali e al recupero.

Metodologie e strategie di insegnamento



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

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



MOD.186/UD

- lezioni frontali condotte alla lavagna tramite esempi esplicativi e coinvolgendo gli studenti;
- esercitazioni interattive;
- esercitazioni individuali, in classe e a casa, con successiva correzione, al fine di far emergere e chiarire gli eventuali dubbi;
- utilizzo risorse offerte dal web

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula
Lavagna
Appunti
Strumenti digitali utili per la didattica

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Domande dal posto/alla lavagna
Scritte	Verifiche scritte

Milano, 15.05.2023

Il docente
Veronica Di Fede