



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



Materia	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe	5 B SV Enogastronomia opzione sala - vendita
Docente	Alberio Ambrogina
Libri di testo adottati	"SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA DI A. MACHADO POSEIDONIA SCUOLA 2022

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022 /2023	
Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 15.05.2023	Sc. alim: 83 ed civica 5 tot: 88
Ore di lezione previste per il periodo finale	10

Competenze disciplinari



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



Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio (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) AG 11		X	
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche AI 1		X	
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro AI 3		X	
Predisporre 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 ed equilibrati . AI 4		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



Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Competenza digitale	X		
competenza imprenditoriale		X	
competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;		X	
competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;		X	
competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;		X	



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 svolte

N°	Titolo	Ore
1	Progetto la mia azienda ristorativa sostenibile	5
3	Salute e benessere nella cucina globale	7

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a preparare il colloquio.

Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale,
materiali condivisi dall'insegnante in google-drive
presentazioni orali con produzione di pptx

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula, pc e videoproiettore, drive

Verifiche svolte	Tipologia
Orali numero 2	Interrogazioni, presentazioni con metodologie digitali,
Scritte numero 7	Temi e simulazioni di seconda prova
Pratiche	

Si allega programmazione svolta

Milano,05/4/2023

Il docente
Alberio Ambrogina



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



Programmazione svolta

1. CONOSCENZE FONDAMENTALI DI ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

- I nutrienti
 - Come sono classificati
 - Quali funzioni svolgono nell'organismo umano
 - Quali sono i livelli di assunzione di riferimento
 - Quali sono le fonti alimentari

- Le materie prime e i prodotti alimentari

L'analisi del profilo:

- sensoriale
- merceologico
- igienico
- nutrizionale

- I nuovi prodotti alimentari

- Light
- Arricchiti/fortificati
- Funzionali / innovativi
- Integrali
- Biologici / biodinamici
- Destinati a particolari tipi di alimentazione

- La "qualità totale" dell'alimento

I fattori che concorrono alla sua definizione:

- qualità nutrizionale
- qualità organolettica
- qualità igienico-sanitaria
- qualità tecnologica
 - qualità Legale

2. IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE: DALLE CONDIZIONI FISILOGICHE ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE

- La predisposizione di menù
 - Per un adulto in buono stato di salute



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



- Per donne in stato di gravidanza – allattamento
- Per i neonati
- Per adolescenti in et. scolare
- Per sportivi
- Per ultranovantenni

•• Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione

- Conoscere le reazioni avverse al cibo: allergie e intolleranze
- Predisporre menu per soggetti con reazioni avverse al cibo: celiachia, intolleranza al lattosio, alla presenza di allergeni in crostacei, nelle noci, ecc...e adottare comportamenti adeguati come:

1. scegliere materie prime idonee, prestando anche attenzione alle informazioni presenti in etichetta;
2. applicare le buone pratiche per limitare il rischio di contaminazione;
3. mettere a disposizione del cliente una lista degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti con evidenziata la presenza di allergeni o sostanze che provocano allergie o intolleranze

•• La promozione di uno stile di vita equilibrato

- Linee guida per una sana alimentazione italiana
- La dieta mediterranea
- Le diete vegetariane

•

3. TUTELA E SICUREZZA DEL CLIENTE

•• I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione

- contaminazioni di tipo chimico: inquinamento ambientale, uso di farmaci nell'allevamento del bestiame, di fitofarmaci, in agricoltura, micotossine, sostanze cedute dai materiali a contatto con gli alimenti;
- contaminazioni di tipo biologico: batteri, virus, muffe e relative patologie;
- contaminazioni di tipo fisico: schegge/frammenti di plastica, vetro, legno.

•• La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP

- Conoscere i regolamenti del pacchetto igiene e il ruolo e le responsabilità dell'OSA

•• Le certificazioni di qualità

- L'evoluzione del concetto di "qualità" ;
- marchi di tutela dei prodotti tipici: DOP, DOC, DOCG, IGP, IGT, STG, PAT, BIO, DeCo



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



4. PROMOZIONE DEL "MADE IN ITALY" E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

- La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.
- La tutela dei prodotti "Made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi.



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020