



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	5 A PD
Docente	DI MAIO MARCO
Libri di testo adottati	Esplorare gli alimenti, Antonio Cassese, Fabio Capuana

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023 / 2024	
Ore di lezione previste dal piano di studi	33
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	24
Ore di lezione previste per il periodo finale	5

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Conoscere le tecniche di analisi di alimenti e prodotti dolciari. Conoscere i materiali utilizzati per il packaging dal punto di vista alimentare.	x		
Riconoscere e classificare i principali macronutrienti.	x		
Saper valutare, tramite i dati chimico-fisici, le caratteristiche qualitative delle principali materie prime nel settore delle produzioni dolciarie e da forno.	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



MOD.186/UD

Competenze trasversali coinvolte

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	Il prodotto di punta della mia pasticceria Il latte, alimento proteico: le proteine, il ruolo delle proteine nelle produzioni da forno, il latte, le principali analisi sul latte. Le farine: introduzione ed aspetti generali.	9
2	Salute e benessere nella cucina globale Gli oli e i grassi: Gli acidi grassi, i gliceridi, i fosfolipidi e glicolipidi, le funzioni dei lipidi nelle produzioni da forno, l'irrancidimento, gli oli, i grassi, le principali analisi sui grassi alimentari. Le sostanze zuccherine: i monosaccaridi, i disaccaridi, i polisaccaridi, le funzioni dei glicidi nelle produzioni da forno, i dolcificanti principali, metodi chimici e fisici nell'analisi del miele.	15

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate all'unità di apprendimento 1 ed al suo completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento

- lezioni frontali condotte alla lavagna tramite esempi esplicativi e coinvolgendo gli studenti;
- esercitazioni interattive;
- utilizzo risorse offerte dal web

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula Lavagna Appunti Strumenti digitali utili per la didattica

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	presentazione, lavoro in gruppo
Scritte	Verifiche con domande a risposta aperta e chiusa
Pratiche	-

Milano, 15/05/2024

Il docente
Di Maio Marco



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020