



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/

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 2018

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021 /2022	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2022	Sc. alim: 68 ed civica 5 tot: 73
Ore di lezione previste per il periodo finale	14

Competenze disciplinari

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		



Emesso il 1
Approvato i
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/

<p>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</p>	X		
--	---	--	--

Competenze trasversali coinvolte

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



MOD.186/

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
videolezioni per alunni in quarantena a causa della pandemia

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula, pc e videoproiettore, videolezioni su zoom

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

Si allega programmazione svolta

Milano, 26/4/2022

Il docente
Alberio Ambrogina

Programmazione svolta



Emesso il 1
Approvato i
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/

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 FISIOLOGICHE ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE

- La predisposizione di menù
 - Per un adulto in buono stato di salute
 - Per donne in stato di gravidanza – allattamento
 - Per i neonati
 - Per adolescenti in et. scolare
 - Per sportivi



Emesso il 1
Approvato i
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/

– 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

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 1
Approvato il
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/



Emesso il 1
Approvato i
Rev. il 13.03.2020