



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	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	
Classe	5APD	MOD.186/UD
Docente	Veronica Di Fede	
Libri di testo adottati	Esplorare gli alimenti, Antonio Cassese, Fabio Capuana	

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022

Ore di lezione previste dal piano di studi	66
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	49
Ore di lezione previste per il periodo finale	7

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



Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
<ul style="list-style-type: none"> • Competenza di base in scienze e tecnologie 		x	
<ul style="list-style-type: none"> • Competenza digitale 		x	MOD.186/UD
<ul style="list-style-type: none"> • 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"> • Individuare i processi che favoriscono l'innovazione e la sostenibilità di impresa • I polimeri • Le plastiche biodegradabili e compostabili 	10
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



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



Metodologie e strategie di insegnamento

- 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

MOD.186/UD

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula
Lavagna
Appunti
Libro di testo
Strumenti digitali utili per la didattica

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Domande dal posto/alla lavagna, presentazione lavoro per L'UDA
Scritte	Verifiche scritte

Milano, 15.05.2022

Il docente
Veronica Di Feder