



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



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

#### Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022

Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>66</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	<b>52</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>7</b>

#### 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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza di base in scienze e tecnologie</li> </ul>		x	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza digitale</li> </ul>		x	MOD.186/UD
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</li> </ul>		x	

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	<b>LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare i processi che favoriscono l'innovazione e la sostenibilità di impresa</li> <li>• I polimeri</li> <li>• Le plastiche biodegradabili e compostabili</li> </ul>	10
2	<b>SALUTE E BENESSERE NELLA CUCINA GLOBALE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Significato di trasformazione chimica e trasformazione fisica.</li> <li>• Conoscere nome e funzione dei principali strumenti di laboratorio</li> <li>• Conoscere i fattori di rischio per gli alimenti</li> <li>• Conoscere le finalità dell'analisi bromatologica, in relazione al controllo della qualità e alla valutazione della salubrità di un alimento</li> </ul>	6



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto: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