



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 N° 3

Classe: 5° BPD

Titolo: Salute e benessere nella cucina globale

Periodo di svolgimento	I Quadrimestre
Situazione problematica	La cucina globale sta sostituendo la dieta mediterranea?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Confronto nutrizionale tra un menù tipico della dieta mediterranea e un menù di tendenza (Es. cucina orientale, fast food)
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Pasticceria, scienze e cultura dell'alimentazione, scienze motorie, lingue straniere, educazione civica, analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari.
Competenze trasversali da raggiungere	<ul style="list-style-type: none"> ● competenza multilinguistica; ● competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; ● competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati <input type="checkbox"/> Area 2: Comunicazione e collaborazione <input checked="" type="checkbox"/> Area 3: Creazione di contenuti digitali <input type="checkbox"/> Area 4: Sicurezza <input type="checkbox"/> Area 5: Risolvere problemi
Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2 (Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Competenze di Area 2: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria e altrui reputazione online. <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.



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



Livello di padronanza: Base - Intermedio
- Avanzato

- Competenze di Area 4: proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali.

Livello di padronanza: Base - Intermedio -
 Avanzato

- Competenze di Area 5: risolvere problemi tecnici, individuare bisogni e risposte tecnologiche, utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali, individuare gli aspetti da migliorare, cercare opportunità di crescita personale e tenersi al passo con l'evoluzione digitale.

Livello di padronanza: Base - Intermedio -
 Avanzato

Ambito di applicazione competenze digitali
(dettagliare quali operazioni o compiti saranno
svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'Uda
per raggiungere le competenze)

Creazione digitale di una carta dei dolci
internazionale

Competenze in uscita

AI1 (Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione).

AI2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

AI4 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 e equilibrati.

AG5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

AG9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.



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



Competenze disciplinari da raggiungere

Enogastronomia pasticceria:

Saper preparare svariate ricette di arte bianca
Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare in conformità alla normativa vigente

Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Francese :

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile.

Inglese:

Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando i linguaggi settoriali relativi al proprio percorso di studi per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali.

Scienze e cultura dell'alimentazione:

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.

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari:

Imparare a utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, predisponendo menu coerenti al contesto, valorizzando la presentazione dei prodotti alimentari e delle tradizioni locali, nazionali e internazionali con l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative.



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



Scienze Motorie:

Processi energetici del corpo e integratori alimentari. Salute, benessere sicurezza e prevenzione. Saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio in rapporto all'alimentazione necessaria.



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



Conoscenze disciplinari coinvolte

Enogastronomia pasticceria:

Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.

Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.

Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti
Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale

Conoscenze integrate, complete, approfondite e specializzate.

Consapevolezza degli ambiti di conoscenza.

Francese:

Storia della gastronomia nel corso del XX secolo

Diversi stili alimentari

Origini del "menu et carte"

Inglese:

Piramide alimentare

Principi nutritivi

Dieta mediterranea

Altri tipi di Dieta

Allergie e intolleranze

Scienza e cultura dell'alimentazione:

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

Qualità totale degli alimenti.

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

Stili alimentari.

Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.

Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.

Novelfoods

Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari:

Le trasformazioni chimiche e fisiche.

Nome e funzione dei principali strumenti di laboratorio

I fattori di rischio per gli alimenti

Finalità dell'analisi bromatologica, in relazione al controllo della qualità e alla valutazione della salubrità di un alimento

Scienze Motorie:

Conoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali delle attività motorie.

Conoscere in maniera analitica gli aspetti specifici e sociali delle problematiche alimentari e dell'uso di sostanze vietate e dannose e le relative sindromi patologiche.



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



Conoscere le indicazioni dell'OMS sugli stili di vita e le loro conseguenze.

Abilità disciplinari coinvolte

Enogastronomia pasticceria:

Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito

- Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela

Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparat

o Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario.

Francese:

- Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale.
- Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando i linguaggi settoriali relativi al proprio percorso di studi per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Progettare itinerari turistici di interesse culturale e ambientale per la valorizzazione dell'ambito territoriale di appartenenza.
- Riconoscere i fattori geografici che favoriscono lo sviluppo delle attività turistiche in un territorio.

Inglese:

- Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale
- Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale
- Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale

Scienza e cultura dell'alimentazione

- Individuare le nuove tendenze del settore di



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



	<p>riferimento.</p> <ul style="list-style-type: none">• Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.• Interpretare e applicare e un piano di HACCP.• Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.• Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.• Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.• Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni. <p>Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari: Interpretare un certificato di analisi di un alimento.</p> <p>Scienze motorie:</p> <p>Assumere e saper rappresentare i comportamenti attivi per il miglioramento dello stato di benessere psico-fisico. Assumere e saper rappresentare i comportamenti attivi e riflessivi rispetto all'alimentazione.</p>
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none">- apprendimento cooperativo- dibattito guidato- lezione partecipata- attività laboratoriale- progetto nuoto 30 h- studio di caso
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto

Fasi svolgimento



Emesso il 22.09.2020
Approvato il 22.09.2020
Revisionato il 25.08.2023



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



(le fasi per le singole discipline potranno essere parallele o concatenate ma comunque dovranno svolgersi entro l'arco di tempo indicato per l'UdA)

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle Attività	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio
Presentazione del progetto	Alimentazione chimica	Analisi dei diversi menu' nei diversi stili alimentari (lavorando a gruppi)	X			
	scienze motorie	visione di un filmato		X		
	Inglese	presentazione del tema attraverso testi/video/brainstorming		X		
Organizzazione e pianificazione del lavoro	alimentazione	I diversi gruppi mettono a confronto gli stili alimentari (dibattito guidato)		X		
	scienze motorie	organizzazione gruppi lavoro		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



	Inglese	Confronto di stili alimentari diversi		X		
	francese	Lettura e comprensione dei documenti	X			
	pasticceria	organizzazione gruppi lavoro	X			
	analisi e controlli chimici	Stabilire le modalità di lavoro e tempistiche			X	
Ricerca e gestione informazioni	alimentazione	Ricerca di materiale audio-video a supporto dei diversi stili alimentari(lavoro di gruppo) e presentazione delle linee guida CREA		Novembre -dicembre		
	scienze motorie	siti web indicazioni nazionali e mondiali		X	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



	Inglese	Ricerca informazioni in preparazione a debate/prodotto finale			X	
	francese	Ricerca di materiale audio/video		X		
	PASTICCERIA	ricerca materiale su riviste settoriali, web etc		X		
	analisi e controlli chimici	Ricerca delle informazioni sul web				X Aprile
Riflessione e rielaborazione	Alimentazione	Giudizio nutrizionale su brunch, apericena, happy hour e menu' etnici		Novembre dicembre		
	Scienze motorie	Classe capovolta dibattito con domande				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



	Francese	Analisi di documenti sulle nuove tendenze alimentari			X	
	Pasticceria	analisi delle varie ricette scelte			X	
	Analisi e controlli chimici	discussione guidata sulle informazioni trovate				X
Realizzazione del prodotto	Pasticceria, scienze e cultura dell'alimentazione e, scienze motorie, lingue straniere, educazione civica, analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari.	discussione guidata sulla salute e benessere che tenga conto del piano settimanale di attività motoria finalizzato a una corretta alimentazione e presentazione dei dolci individuati sia teorica sia pratica				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



Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo autonomo, ordinato ed efficace applicando personali strategie di ricerca e gestione delle conoscenze.	A
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo.	B
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato.	C
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato.	D
	Non raccoglie nessuna informazione	E
Interazione orizzontale (con compagni)	Assume volentieri incarichi e li porta a termine con notevole senso di responsabilità. Coopera con il gruppo all'interno del quale è di supporto agli altri e valorizza i contributi altrui.	A
	Assume incarichi e li porta a termine con apprezzabile senso di responsabilità cooperando con il gruppo in modo costante e propositivo.	B
	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità.	C
	Accetta di cooperare, ma non porta a termine gli incarichi	D
	Non assume nessun incarico	E
Rielaborazione ed approfondimento	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	A
	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	B



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



	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato	C
	Approfondisce solo in parte il compito	D
	Non rielabora nè approfondisce.	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLI
Esecuzione del prodotto	Il prodotto si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, estetico e della convenienza, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica.	A
	Il prodotto presenta precisione esecutiva ed è funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega tra loro.	B
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	C
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	D
	Non esegue alcun prodotto	E
Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Ha trovato soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione.	A
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	B
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	C
	Ha fatto uso di gli strumenti e le tecnologie in modo inadeguato.	D



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



	Non ha utilizzato nessuno strumento	E
Esposizione orale	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	B
	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	C
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Non fa nessuna esposizione	E