



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



317/UD

Unità di Apprendimento N° 3

Classe: 5BSV

Titolo: Salute e benessere nella cucina globale Referente : De Nitto

Periodo di svolgimento	I Quadrimestre
Situazione problema	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, abbinamento cibo/vino e relativa presentazione
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Scienza e cultura dell'alimentazione, cucina, sala, scienze motorie, inglese
Competenze trasversali da raggiungere	- da scegliere tra le 8 competenze chiave europee (non più di 2/3 per UdA): • competenza multilinguistica; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; • competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie (tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	• Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati • Area 2: Comunicazione e collaborazione • Area 3: Creazione di contenuti digitali • Area 4: Sicurezza • 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)	• <u>Competenze di Area 1</u>: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato • Competenze di Area 2: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le



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



317/UD

tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online.

Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • **Avanzato**

- **Competenze di Area 3:** sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.

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)

Utilizzo di Whatsapp e di Google Drive per comunicare e condividere materiali, presentazione del prodotto con PowerPoint.

Competenze in uscita

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

AG9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea

AI11 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.

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

AI 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.



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



317/UD

A12 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.

A14 Predisporre prodotti, servizi, 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

Competenze disciplinari da raggiungere

Enogastronomia cucina :

Preparare ricette di cucina regionale, etnica e piatti tipici della cucina veloce (fast food) sapendone garantire la salubrità e conoscendone i valori nutrizionali. Preparazione e realizzazione di menù.

Inglese:

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

Scienza 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.

Enogastronomia settore sala e vendita:

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Scienze motorie:

Processi energetici e attività motoria.

Saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio

Salute, benessere, sicurezza e prevenzione

Conoscenze disciplinari coinvolte

Enogastronomia cucina:

-Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/ presentazione.

Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti.

Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.

Inglese:

Mangiare sano



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



317/UD

La dieta mediterranea
Altri tipi di diete
Alimentazione e religione
Allergie e intolleranze
Dieta sostenibile
Piramide alimentare

Scienza e cultura dell'alimentazione

Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie
Tendenza di filiera dei prodotti alimentari
Stili alimentari
Novel foods
Qualità totale alimentare.
Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

Enogastronomia settore sala e vendita:

- Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.
- Strategie di comunicazione del prodotto.
- Strumenti di pubblicità e comunicazione.
- Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.).
- Principi di fidelizzazione del cliente.
- Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature
- Tecniche di problem solving e gestione reclami.

Scienze motorie:

I principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali delle attività motorie.
Teoria e pratica delle tecniche e dei fondamentali individuali e di squadra degli sport. .

Abilità disciplinari coinvolte

Enogastronomia cucina:

- 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 bilanciando in funzione del prodotto finito.
- Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto 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 preparato.

Inglese:

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



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



317/UD

	Scienza e cultura dell' alimentazione: Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Enogastronomia settore sala e vendita: - Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. - Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. - Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. Scienze motorie: Assumere comportamenti attivi per il miglioramento dello stato di benessere psico-fisico. Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione sana
Metodologie didattiche	- apprendimento cooperativo - dibattito guidato/circle time - lezione partecipata - attività laboratoriale - 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



317/UD

(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	Inglese	Presentazione dei contenuti	x			
	Scienze motorie	Brainstorming	x			
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Analisi dei diversi menu' nei diversi stili alimentari (lavorando a gruppi)	x	x		
	Cucina	Presentazione delle attività previste in vista del prodotto finale	x			
	Sala-vendita	Presentazione dell'UDA, delle competenze, abilità e conoscenze e criteri di valutazione.	x	X		
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Inglese	Pianificazione delle varie fasi di lavoro	x			
	Scienze e cultura dell'alimentazione	I diversi gruppi mettono a confronto gli stili alimentari (dibattito guidato)	x			
	Scienze motorie	Individuazione modalità di 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



317/UD

	Cucina	La classe sceglie un menù completo da realizzare divisa in gruppi di lavoro. Ogni gruppo si occuperà di una portata e preparerà un piatto per comporre il menù		x	x	x
	Sala e Vendita	Formazione dei gruppi di lavoro, ogni gruppo si occuperà di confrontare un menù e prodotti enogastronomici della cucina mediterranea con un menu di tendenza della cucina internazionale.		x		
Ricerca e gestione informazioni	Inglese	Esame degli argomenti e ricerca anche sul web di materiale per approfondimento dei contenuti		x	x	
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Ricerca di materiale audio-video a supporto		x		
	Cucina/Sala	Acquisire ed interpretare le informazioni		x	x	
	Scienze motorie	Ricerca materiale dal web		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



317/UD

Riflessione e rielaborazione	Scienze e cultura dell'alimentazione	Giudizio nutrizionale su brunch Apericena Happy hour e menu' etnici			X	
	Inglese	Esposizione individuale degli argomenti con osservazioni personali		X	X	
	Cucina/Sala	Rielaborare l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi		X	X	
	Scienze motorie	Riflessione ed approfondimenti sul tema e condivisione del materiale trovato			X	
Realizzazione del prodotto	Inglese Cucina Alimentazione Sala e Vendita	Presentazione mediante PowerPoint di un menù tipico della dieta mediterranea e di un menù di tendenza con relativi abbinamenti cibo/vino. Nella presentazione verrà evidenziato il confronto nutrizionale tra i menù analizzati e verrà utilizzata anche la lingua inglese			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



317/UD

Valutazione del processo



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



317/UD

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLI
Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo autonomo, ordinato ed efficace	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 se guidato	D
	Non sa ricercare, raccogliere e organizzare le informazioni	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
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato	C
	Rielabora e approfondisce se guidato	D
	Non rielabora e non approfondisce	E
Collaborazione con i compagni e condivisione delle risorse mediante strumenti digitali	Coopera con il gruppo all'interno del quale è di supporto agli altri e valorizza i contributi altrui. Condivide in totale autonomia risorse utilizzando gli strumenti digitali con efficacia	A
	Coopera con il gruppo in modo costante e propositivo. Condivide in autonomia risorse utilizzando gli strumenti digitali con destrezza	B
	Coopera in modo regolare con il gruppo di lavoro. Condivide risorse utilizzando gli strumenti digitali in modo essenziale	C
	Coopera con il gruppo in modo discontinuo. Condivide risorse utilizzando gli strumenti digitali se sollecitato o guidato	D
	Non coopera con il gruppo, non condivide risorse	E



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



317/UD

Valutazione del prodotto



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



317/UD

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Uso delle conoscenze apprese per la realizzazione del prodotto	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese e approfondite per ideare e realizzare il prodotto.	A
	Utilizza discretamente le conoscenze apprese per pianificare e realizzare il prodotto.	B
	Utilizza in modo essenziale le conoscenze apprese per realizzare il prodotto.	C
	Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto.	D
	Le conoscenze non sono adeguate per la realizzazione del prodotto.	E
Utilizzo di strumenti digitali per realizzare il prodotto e per comunicare gli esiti	Crea e modifica nuovi contenuti; integra e rielabora le conoscenze e i contenuti digitali. Utilizza creativamente le tecnologie e realizza il prodotto in modo efficace.	A
	Crea e modifica nuovi contenuti; utilizza in maniera abbastanza creativa le tecnologie per realizzare il prodotto e per comunicare gli esiti. Realizza un prodotto ben strutturato.	B
	Con il supporto del gruppo o dei docenti crea e modifica nuovi contenuti; utilizza in maniera essenziale le tecnologie per realizzare il lavoro e per comunicarne gli esiti. Realizza un prodotto semplice, ma corretto.	C
	Solo se guidato e supportato da compagni o docenti crea, modifica nuovi contenuti ed utilizza le tecnologie per realizzare il lavoro e per comunicarne gli esiti. Realizza il prodotto con delle imprecisioni esecutive.	D
	Anche se guidato non è in grado di utilizzare le tecnologie per la realizzazione del lavoro	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



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



317/UD

presentazione del prodotto	Espone in modo non sempre chiaro e preciso. Mostra di possedere un lessico settoriale tecnico-professionale essenziale.	C
	Espone in modo impreciso. Presenta qualche lacuna nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Espone in modo confuso e presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	E