



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
Referente: Prof.ssa Tanase

Classe: 5D ENO

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	Cucina, Scienze e cultura dell'alimentazione, sala, scienze motorie, lingue straniere, educazione civica.
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) <ul style="list-style-type: none"> • competenza multilinguistica; • competenza imprenditoriale; • • (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)	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.



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

(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)

Livello di padronanza: Base - Intermedio - Avanzato

- 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.

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)

(es. creazione blog e inserimento contenuti relativi al tema dell'Uda, inserimento contenuti sito, utilizzo chat per comunicazione e scambio materiale etc. (calare nel contesto Uda gli strumenti presenti nella progettazione per materia).



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

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



317/UD

Competenze disciplinari da raggiungere

Enogastronomia settore cucina:

- Saper preparare svariate 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.

Scienze Motorie:

- processi energetici nel corpo e integratori alimentari.

Inglese:

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

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

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 e equilibrati.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali e internazionali sia in prospettiva interculturale sia al fine della mobilità di studio e di lavoro. (Tutela delle identità delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari, agricoltura sostenibile, agricoltura familiare in Europa e nel mondo.)

Enogastronomia settore sala e vendita:

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



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

- 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.



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

Conoscenze disciplinari coinvolte

Enogastronomia settore 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.

Francese:

- Storia della gastronomia nel corso del XX secolo
- Diversi stili alimentari
- Menu et Carte"

Scienze Motorie:

- conoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali delle attività motorie. Conoscere la teoria e la pratica delle tecniche e dei fondamentali individuali e di squadra degli sport. Conoscere in maniera analitica gli aspetti specifici e sociali delle problematiche alimentari, cinetiche e sociali di sostanze vietate e le relative sindromi patologiche. Conoscere le indicazioni dell'OMS e le più recenti indicazioni sugli stili di vita e le loro conseguenze.

Inglese:

- Mangiare sano
- Abitudini alimentari corrette
- La dieta mediterranea
- Diverse tipologie di diete
- Allergie e intolleranze
- Sicurezza e qualità
- Contaminazioni alimentari
- Rischi e misure preventive
- Conservazione del cibo
- Sicurezza nei luoghi di lavoro

Scienza e cultura dell'alimentazione:

- La conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.
- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
- Concetti di sostenibilità e certificazione.



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

- Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate al consumo di alimenti e bevande.
- Stili alimentari (diete vegetariane, dieta mediterranea).
- Dietoterapia relativa alle malattie legate al consumo di prodotti alimentari.
- Linea guida n 13, Land grabbing.

Enogastronomia settore sala e vendita

- Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.
- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
- Tecniche di allestimento della sala per servizi di banqueting e catering.
- Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.

Abilità disciplinari coinvolte

Enogastronomia settore cucina:

- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciando in funzione del prodotto finito.
- Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato
- 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
- Riconoscere i fattori geografici che favoriscono lo sviluppo delle attività turistiche in un territorio

Inglese:



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

- 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

Scienze motorie:

- Dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto.
- Saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio.

Scienza e cultura dell'alimentazione:

- Apportare alle ricette originali delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari o prescrizioni religiose.
- Riconoscere le nuove tendenze del settore.
- Individuare le caratteristiche nutrizionali delle materie prime e dei prodotti finiti.
- Riconoscere la funzione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona.
- Individuare le sostanze presenti nelle materie prime che possono causare fenomeni di ipersensibilità.
- Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle materie prime e dei prodotti finiti del settore enogastronomico.
- Interpretare correttamente le informazioni presenti sulle etichette dei prodotti enogastronomici.
- Applicare consigli per alimentazione sostenibile.

Enogastronomia settore cucina:

- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
- Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento.



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

- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering.

Metodologie didattiche

- brainstorming
- apprendimento cooperativo
- dibattito guidato/circle time
- lezione partecipata
- attività laboratoriale
- studio di caso
- lavoro di gruppo

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

(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	Brainstorming: food and health	x	
	Scienze motorie	Brainstorming	x	
	Francese	Presentazione dell'UDA	x	
	Inglese	Presentazione dell'Uda	x	x
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Analisi dei diversi menù nei diversi stili alimentari (lavorando a gruppi)	x	x
	Cucina	Presentazione delle attività previste in	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

		vista del prodotto finale		
	Sala e vendita	Presentazione dell'UDA, delle competenze, abilità e conoscenze e criteri di valutazione.	x	
Organizzazione e pianificazione e 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	
	Cucina	La classe sceglierà due menù da confrontare cucina mediterranea e orientale, per poi realizzarli in cucina.	x	
	Francese	Lettura e comprensione dei documenti		x
Ricerca e gestione informazioni	Inglese	Esame degli argomenti e ricerca anche sul web di materiale per approfondimento dei contenuti		x
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Ricerca di materiale audio-video a supporto		x
	Cucina/Sala	Acquisire ed interpretare le informazioni		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

	Francese	Ricerca di materiale sul web		x
Riflessione e rielaborazione	Scienze e cultura dell'alimentazione	Giudizio nutrizionale su brunch Apericena Happy hour e menu' etnici		
	Inglese	Esposizione individuale degli argomenti con osservazioni personali. Discussione guidata		x
	Cucina	Rielaborare l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi		x
	Scienze motorie	Riflessione ed approfondimenti sul tema e condivisione del materiale trovato		
	Francese	Analisi di documenti sulle nuove tendenze alimentari		
	Sala e vendita	Verifica intermedia, attività di autovalutazione		
Realizzazione del prodotto	Inglese	Realizzazione di parte del prodotto in lingua inglese		x
	Cucina	Realizzazione dei menu		x
	Francese	Esposizione in lingua di menu. Confronto di menu e dibattito		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

	Scienze e cultura dell'alimentazione	Discussione guidata con difensori e accusatori dei diversi stili e modalità di consumo (processo)		x
	Scienze Motorie	A gruppi, gli studenti dovranno creare una tabella di allenamento da somministrare ai compagni in palestra. Facendo riferimento anche a consigli alimentari per tale l'allenamento scelto		

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



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

	Non ricerca, raccoglie e organizza 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
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato e guidato	D
	Non rielabora e non approfondisce.	E
Disponibilità al confronto	Gestisce in modo positivo la conflittualità e favorisce il confronto	A
	Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è sempre disponibile al confronto	B
	Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è quasi sempre disponibile al confronto	C
	Cerca di gestire in modo positivo la conflittualità	D
	Non riesce a gestire la conflittualità	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI 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

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELL I
Uso delle conoscenze apprese ed esecuzione del prodotto	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese e approfondite per ideare e realizzare il prodotto. Realizza il prodotto in modo pienamente funzionale ed efficace.	A
	Utilizza discretamente le conoscenze apprese per pianificare e realizzare il prodotto. Realizza il prodotto in modo funzionale	B
	Utilizza in modo essenziale le conoscenze apprese per realizzare il prodotto. Realizza il prodotto con delle imprecisioni esecutive	C
	Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto. Realizza il prodotto in modo poco funzionale.	D
	Non utilizza e le conoscenze e non realizza il prodotto	E
Utilizzo di strumenti digitali per comunicare e collaborare	È in grado di comunicare in ambienti digitali, collaborare attraverso strumenti digitali e condividere risorse con autonomia.	A
	Comunica in ambienti digitali, collabora attraverso strumenti digitali e condivide risorse con l'ausilio dei compagni e dei docenti	B
	È in grado di comunicare in ambienti digitali, collaborare e condividere alcune risorse solo con l'ausilio dei pari e dei docenti.	C
	Comunica in ambienti digitali, collabora e condivide alcune risorse solo se guidato e supportato dai docenti	D
	Non collabora e non condivide alcuna risorsa	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

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

Creatività	Formula con fluidità idee nuove e personali, elabora modalità innovative di lavoro, realizza produzioni con personalità e traccia connessioni alternative tra pensieri e oggetti.	A
	Formula idee e apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza personali e coglie connessioni originali tra pensieri e oggetti.	B
	Propone idee, contributi e collegamenti semplici tra pensieri e oggetti, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto.	C
	Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali e non esprime collegamenti tra pensieri e oggetti.	D
	Non apporta contributi personali e non esegue le idee del gruppo.	E