



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



MOD.186/UD

Materia	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI
Classe	5 BPD
Docente	GABRIELLA CAROTENUTO
Libri di testo adottati	Esplorare gli alimenti, Antonio Cassese, Fabio Capuana

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025 /2026	
Ore di lezione previste dal piano di studi	33
Ore di lezione effettuate al 15.05.26	13
Ore di lezione previste per il periodo finale	3

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico;		X	
Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.		X	

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Competenza di base in scienze e tecnologie		X	
Competenza digitale		X	



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



MOD.186/UD

Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare		X	
--	--	---	--

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	PROGETTO LA MIA PASTICCERIA SALUTARE E SOSTENIBILE: <input type="checkbox"/> I composti organici e nomenclatura <input type="checkbox"/> Principali funzioni delle macromolecole nei prodotti dolciari	12
2	SALUTE E BENESSERE NELLA CUCINA GLOBALE: <input type="checkbox"/> Conoscere nome e funzione dei principali strumenti di laboratorio <input type="checkbox"/> Conoscere i fattori di rischio per gli alimenti <input type="checkbox"/> Conoscere le finalità dell'analisi bromatologica, in relazione al controllo della qualità e alla valutazione della salubrità di un alimento	5

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



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



MOD.186/UD

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula
Lavagna
Appunti
Strumenti digitali utili per la didattica

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	(Tema, relazione, presentazione, etc.)
Pratiche	

Milano, 05/05/2026

Il docente