



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>	<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>Classe</b>	<b>5 M</b>
<b>Docente</b>	<b>AMALIA PAONESSA</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – Enogastronomia-Sala Vendita, autore A. MACHADO, editore M. EDUCATION - POSEIDONIA SCUOLA</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2024/2025</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>132</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.26	<b>104</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>10</b>

### **Competenze disciplinari**

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro		X	
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		X	
Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali per la promozione del Made in Italy		X	
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica, promuovendo le		X	

nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche			
Curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche		X	

### Competenze trasversali coinvolte

MOD.186/UD

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza	X		
Competenza digitale	X		
Competenza imprenditoriale	X		

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	<p>LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE - IMPRENDITORIALITA'</p> <p>Normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime Le fasi preliminari e i principi dell'HACCP.            Classificazione dei microrganismi e fattori ambientali che ne influenzano la crescita e fattori di rischio delle tossinfezioni.            Microecologia delle materie prime e dei prodotti finiti.            Tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio.            Principali risorse enogastronomiche a marchio del territorio.            Tecniche di lavorazione di prodotti alimentari scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al valore nutrizionale e bilanciandolo in funzione del prodotto finito, tendenze innovative e di recupero della tradizione nella filiera alimentare.            Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.            Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</p>	50

3	<p>SALUTE, BENESSERE ED ECOSOSTENIBILITA'</p> <p>Sviluppo sostenibile, filiera alimentare, qualità degli alimenti, valorizzazione del "made in Italy". Dietetica e dietoterapia. Alimentazione equilibrata, modelli alimentari e tipologie dietetiche. Principali patologie legate a squilibri alimentari. Alcol e salute.</p>	32
		MOD.186

Le ore (10) previste per il periodo finale verranno dedicate ad ultimare le attività programmate ed a effettuare un ripasso e alla preparazione al colloquio.

### Metodologie e strategie di insegnamento

- Lezione partecipata
- studio di casi aziendali
- soluzione di problemi reali
- Lavoro di gruppo

### Ambienti e strumenti di lavoro

- Aula
- Libro di testo
- Uso di strumenti informatici
- Mappe

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 5	Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo
Scritte 4	Domande aperte, analisi di documenti

Milano, 4 maggio 2026

Il docente

Prof. Amalia PAONESSA



Emesso il 19.03.2015 Approvato il 19.03.2015 Rev. il 13.03.2020