



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)



MOD.186/UD

<b>Materia</b>	<b>SCIENZA E CULTURA ALIMENTARE</b>
<b>Classe</b>	<b>5°APD</b>
<b>Docente</b>	<b>ANGELA DEMARCO</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>"SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" A. MACHADO POSEIDONA SCUOLA</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023 /2024</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>132</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.2024	<b>94</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>18</b>

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
AI 4 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.		X	
AI 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		X	
AI 1 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		X	
AI 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative		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](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)



MOD.186/UD

### Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali Comprendere il ruolo della ricerca scientifica nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili AG 11		X	
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.) AG 4		X	
Competenza digitale; competenza personale, e capacità di imparare ad imparare; competenza imprenditoriale;		X	
Competenza sociale e civica		X	



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)



MOD.186/UD

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	<p><b>Titolo: Il prodotto di punta della mia pasticceria</b></p> <p><b>Contenuti</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Certificazioni di qualità e sistema HACCP</li><li>• La prevenzione ed il controllo della sicurezza alimentare</li><li>• Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio alimentare e di tossinfezioni</li><li>• Tendenza di filiera dei prodotti alimentari</li><li>• Stili alimentari</li><li>• Novel foods, le caratteristiche dei nuovi prodotti alimentari, gli OGM</li><li>• Sostenibilità: le linee guida, la PAC, le green comp.</li></ul> <p><b>Abilità e competenze</b></p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Analisi e applicazione di un piano HACCP</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.</p>	50
2	<p><b>Titolo Salute e benessere nella cucina globale</b></p> <p><b>contenuti</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie</li><li>• Consuetudini alimentari nelle grandi religioni</li><li>• Patologie correlate all'alimentazione</li><li>• Allergie, intolleranze alimentari</li><li>• Etichette, additivi e coadiuvanti tecnologici</li></ul> <p><b>Abilità e competenze</b></p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, patologie e consuetudini alimentari nelle grandi religioni.)</p> <p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari.</p>	60



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)



MOD.186/UD

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alla preparazione per la seconda prova e i colloquio.

### Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale  
Lezione partecipativa  
Lavori di gruppo  
Approfondimento e relazioni su argomenti trattati  
Apprendimento cooperativo  
Studio di caso

### Ambienti e strumenti di lavoro

Aula, sala conferenze  
libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica

Verifiche svolte	Tipologia
Orali n.5	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte n.6	(Tema, relazione, presentazione, simulazione seconde prove.)
Pratiche	

Milano, 02 maggio 2024

Il docente  
Demarco Angela



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020