



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	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe	5°ASV
Docente	PIPICELLA GASPARE SEBASTIEN
Libri di testo adottati	"SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" A. MACHADO POSEIDONA SCUOLA

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023 /2024	
Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 15.05.2024	91
Ore di lezione previste per il periodo finale	12

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
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 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di		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

comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.			
---	--	--	--

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Competenza digitale		X	
competenza imprenditoriale		X	
competenza personale, capacità di imparare ad imparare;		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

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

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
UDA n.1	La mia azienda ristorativa ecosostenibile <ul style="list-style-type: none">• Certificazioni di qualità e sistema HACCP• La prevenzione ed il controllo della sicurezza alimentare• Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio alimentare e di tossinfezioni• Stili alimentari• Novel foods, le caratteristiche dei nuovi prodotti alimentari, gli OGM• Aziende ristorative: tipologie, sostenibilità	41
UDA n. 3	Salute e benessere nella cucina globale <ul style="list-style-type: none">• Dieta razionale ed equilibrata nelle varie fasce d'età e condizioni fisiologiche, nelle principali patologie – Progettazione di una dieta personalizzata• Patologie correlate all'alimentazione• Allergie, intolleranze alimentari• Etichette e additivi• Attività laboratoriale di ricerca dell'enogastronomia internazionale.	50

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a completare gli argomenti, alla preparazione per la seconda prova e al colloquio.



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

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	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	(Tema, relazione, presentazione, simulazione seconde prove.)
Pratiche	

Milano, 3 maggio 2024

Il docente
MONICA GARBAGNA
(coordinatrice di classe)