



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>	Scienze e Cultura dell'Alimentazione
<b>Classe</b>	5 BAT
<b>Docente</b>	Anna Bernasconi
<b>Libri di testo adottati</b>	Alimenti turismo e ambiente, Silvano Rodato Volume quinto, Clitt (zanichelli)

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026	
Ore di lezione previste dal piano di studi	66
Ore di lezione effettuate al 15.05.2026	46
Ore di lezione previste per il periodo finale	4

### Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche <b>AI1</b>	x		
Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche, essendo consapevoli della dipendenza esistente tra stato di nutrizione e stato di salute e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati <b>AI4</b>		x	
Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. <b>AI6</b>	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

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web <b>AIS</b>	x		

### Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Capacità di coordinarsi nel lavoro di gruppo per la realizzazione di un prodotto finito, risolvendo i problemi incontrati		x	
Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio e di presentazione delle attività svolte		x	
Utilizzo della corretta terminologia di settore		x	
Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.		x	

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	<b>Salute e benessere: ecosostenibilità e il turismo di qualità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'importanza della ristorazione collettiva</li> <li>- Stili alimentari e differenti tipologie dietetiche (dieta mediterranea, dieta vegetariana e vegana, dieta eubiotica e macrobiotica, cronodieta, dieta a zona, dieta paleolitica e dieta nordica, fast food, dieta dukan)</li> <li>- La dieta in particolari condizioni patologiche (obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, i tumori)</li> <li>- Alimentazione e religione (induismo, buddismo, islamismo, ebraismo e cristianesimo)</li> </ul>	12



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

2	<b>La mia azienda ristorativa ecosostenibile:</b> - Valorizzazione del Made in Italy (fenomeno dell'italian sounding, marchi di origine e certificazioni alimentari, disciplinare di produzione e organi di tutela) - Ambiente e turismo sostenibile	21
3		
4		
5		
6		
7		

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alla realizzazione finale dell'UDA "la mia azienda sostenibile"

### Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale, supporti multimediali, problem solving, lavoro di gruppo, discussione guidata, ricerca documenti e lettura della rivista "alimenti e bevande", attività interdisciplinare (lezione con la prof.ssa Saviano sull'approfondimento delle abitudini culturali e religiose degli ebrei).

### Ambienti e strumenti di lavoro

Le lezioni si sono svolte in classe e tra gli strumenti di lavoro sono stati utilizzati la LIM, tecnologie digitali per la presentazione dei lavori di gruppo e lo svolgersi delle lezioni in classe, rivista "Alimenti e bevande" per la ricerca di documenti

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Esposizione orale, presentazione del lavoro digitale elaborato in gruppo
Scritte	Verifiche a domande aperte e verifiche semi-strutturate
Pratiche	

Milano, 5 maggio 2025  
Il docente



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

Anna Bernasconi



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020