



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

MOD. 186/UD

Materia	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe	5^B ENO
Docente	SILVIA SARLO
Libri di testo adottati	"SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA A. MACHADO - POSEIDONIA SCUOLA 2018

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024

Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 15.05.2023	81
Ore di lezione previste per il periodo finale	11

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
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	
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro		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

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali per la promozione del Made in Italy, rispettando le normative vigenti in materia igienico-sanitaria del settore		X	
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali		X	

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Competenza digitale		X	
Competenza imprenditoriale		X	
Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie		X	
Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza		X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Obiettivi raggiunti (in termini di contenuti, abilità e competenze)	Ore
----	--------	--	-----



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

1	UDA 1 Progetto la mia azienda ristorativa sostenibile	<p>Contenuti:</p> <p>Principali tecniche di conservazione degli alimenti e delle bevande. Etichettatura: qualità d'origine, data di scadenza e TMC, allergeni. Additivi. Principi di igiene e normativa europea igienico-sanitaria: HACCP e Pacchetto Igiene. Principi HACCP, Pericoli, CCP, Non conformità, Controlli, Sanzioni. Gravità del rischio. Principi fondamentali di igiene del personale e dell'ambiente lavorativo Piani di sanificazione: detergenza, disinfezione, disinfestazione. Le contaminazioni chimiche. La contaminazione biologica: fonti e modalità della contaminazione batterica; portatore sano. I virus, i batteri, spore e tossine, i lieviti, le muffe, i fattori di crescita dei microrganismi. Le tossinfezioni, le infezioni, e le intossicazioni alimentari; i principali batteri che provocano malattie di origine alimentare: le Salmonelle, Staphylococcus aureus, Clostridium botulinum e perfringens, Bacillus cereus, Listeria. Malattie di origine virale: epatiti A ed E. La contaminazione biologica da parassiti: Fonti e modalità di contaminazione. Taenia solium, saginata, Anisakys Toxoplasma.</p> <ul style="list-style-type: none">• Principali risorse enogastronomiche del territorio (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co) <p>Abilità: Individuare gli elementi fondamentali lungo la filiera alimentare (fornitori affidabili e certificati, etichette) che garantiscano la salubrità e l'origine degli alimenti e delle bevande.</p> <p>Competenze:</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	53
---	---	---	----



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

2	UDA 3 Salute e benessere nella cucina globale	<p>Contenuti: Principi di bioenergetica per l'elaborazione di una dieta individualizzata: calcolo del peso corporeo ideale, IMC, Metabolismo basale. Fabbisogno energetico. Ripartizione del fabbisogno in pasti e in macronutrienti. Alimentazione equilibrata: Principi di una dieta sana ed equilibrata. LARN e linee guida per una corretta alimentazione (CREA 2018), piramide alimentare e ambientale, gruppi alimentari Gli stili alimentari: dieta mediterranea, diete vegetariane. Altri stili di tendenza. L'alimentazione del neonato, dell'adolescente, dell'adulto, dell'anziano. Dieta nelle malattie del metabolismo: obesità, diabete. Sindrome metabolica. Osteoporosi. Dieta nelle malattie cardiovascolari: ipertrigliceridemie, ipercolesterolemia, aterosclerosi e ipertensione Reazioni avverse al cibo. Allergie e Intolleranze alimentari: Celiachia, Intolleranza al lattosio. Alimenti innovativi. Cenni: cibo e religioni.</p> <p>Abilità: Selezionare gli alimenti e le bevande con minor impatto ambientale, individuandoli, in particolare, tra le risorse enogastronomiche del territorio</p> <p>Competenze: Predisporre prodotti, servizi e menu 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. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p>	46
---	---	--	----

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a interrogazioni orali in preparazione al colloquio d'esame e al ripasso degli argomenti svolti.



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

Lezioni frontali e partecipate, con sollecitazioni di collegamenti tra i diversi argomenti trattati o casi pratici ed esperienze; compiti assegnati.

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula, pc e videoproiettore, libro di testo, appunti e schemi, documenti forniti dal docente

Verifiche svolte	Tipologia
Orali n° 3	Interrogazioni orali
Scritte n° 6	Verifiche semistrutturate, test a risposta chiusa, simulazioni della seconda prova, relazione

Milano, 2/5/2024

La docente
Silvia Sarlo