



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>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>91</b>  |
| Ore di lezione previste per il periodo finale                    | <b>11</b>  |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Materia</b>                 | <b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>   |
| <b>Classe</b>                  | <b>5^C Enogastronomia</b>   |
| <b>Docente</b>                 | <b>Anna Bernasconi</b>  |
| <b>Libri di testo adottati</b> | <b>"SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE"<br/>ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA<br/>DI A. MACHADO<br/>POSEIDONIA SCUOLA 2018</b> |

### Competenze disciplinari

| Competenza attesa per la disciplina   | Raggiunta da |             |             |
|---|--------------|-------------|-------------|
|   | Tutti        | Maggioranza | Solo alcuni |
| Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.                       | X            |             |             |
| 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 | 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)



|              |  |  |  |
|--------------|--|--|--|
| equilibrati. |  |  |  |
|--------------|--|--|--|

### Competenze trasversali coinvolte

| Competenza trasversale  | Raggiunta da |             |             |
|---|--------------|-------------|-------------|
|   | Tutti        | Maggioranza | Solo alcuni |
| <b>Costruzione del sé:</b> Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro e di studio. Agire in modo autonomo e responsabile, e conoscere il regolamento di accesso ai laboratori. Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale il rispetto per sé e per gli altri. |              | X           |             |
| <b>Progettare:</b> formulare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.   |              | X           |             |
| <b>Comunicare:</b> comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi   | 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)



|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| supporti (cartacei, informatici e multimediali); rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc.  |   |   |  |
| <b>Collaborare e partecipare:</b> interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.   | X |   |  |
| <b>Agire in modo autonomo e responsabile:</b> sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole le responsabilità. Positiva interazione con la realtà naturale e sociale.   |   | X |  |
| <b>Risolvere problemi:</b> affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.   |   | X |  |
| <b>Individuare collegamenti e relazioni:</b> individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica. |   | X |  |
| <b>Acquisire ed interpretare</b>   | 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)



|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <b>l'informazione:</b> acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni. |  |  |  |
|--|--|--|--|

### Unità di Apprendimento svolte

| N° | Titolo  | Ore |
|----|---|-----|
| 1  | <b>La mia azienda ristorativa ecosostenibile</b><br>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.<br>Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche.<br>Classificazione dei microrganismi e fattori ambientali che ne influenzano la crescita e fattori di rischio delle tossinfezioni.<br>La dietetica e la dietoterapia.<br>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.<br>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni. | 45  |



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)



|   |   |    |
|---|---|----|
| 3 | <p><b>Salute e benessere nella cucina globale</b><br/>La conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.<br/>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.<br/>Concetti di sostenibilità e certificazione.<br/>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate al consumo di alimenti e bevande.<br/>Stili alimentari (diete vegetariane, dieta mediterranea).<br/>Dietoterapia relativa alle malattie legate al consumo di prodotti alimentari.<br/>Linea guida n. 13 (LARN), Land grabbing. La sostenibilità del menù.<br/>Ristorazione collettiva (mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, RSA).</p> | 50 |
|---|---|----|

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a preparare il colloquio e al ripasso generale.

### Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale e dialogata, cooperative learning, presentazioni orali con produzione di pptx, esercizi su piattaforme didattiche (Kahoot, Quizizz), creazione mappe mentali, ricerca su siti istituzionali di materiale didattico

### Ambienti e strumenti di lavoro

Aula, pc, lim, convegni

| Verifiche svolte | Tipologia   |
|------------------|---|
| Orali 4          | Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo, test                                     |
| Scritte 4        | Quesiti con domande aperte, verifiche scelta multipla e v/f, simulazioni di seconda prova |

Milano, 03/05/2024

Il docente  
Anna Bernasconi



Emesso il 19.03.2015

Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020