



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. 299/UD

<b>Materia</b>	Scienze e Cultura dell'Alimentazione/Educazione civica
<b>Classe</b>	5 MAT
<b>Docente</b>	Landini Andrea
<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	49
Ore di lezione previste per il periodo finale	5

#### 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>AI 4</b>	X		
Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto	x		



Emesso il 16.10.2019  
Approvato il 16.10.2019  
Revisionato il 25.08.2023



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. 299/UD

delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. <b>AI6</b>			
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>AI8</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
----	--------	-----



Emesso il 16.10.2019  
Approvato il 16.10.2019  
Revisionato il 25.08.2023



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. 299/UD

1	<p><b>Salute e benessere: ecosostenibilità e il turismo di qualità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'alcol etilico e fumo.</li> <li>- Stili alimentari e differenti tipologie dietetiche (dieta mediterranea, dieta vegetariana e vegana, fruttariana, crudista, dieta dimagrante, dieta macrobiotica, dieta paleolitica, dieta nordica, digiuno intermittente, fast food</li> <li>- La dieta in particolari condizioni patologiche (obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, i tumori), malnutrizioni proteico-caloriche, carenza di micronutrienti. Allergie e intolleranze alimentari. Intolleranza al lattosio, celiachia. La piramide verde</li> <li>- Alimentazione e religione (induismo, buddismo, islamismo, ebraismo e cristianesimo)</li> </ul>	12
2	<p><b>La mia azienda ristorativa ecosostenibile:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorizzazione del Made in Italy (fenomeno dell'italian sounding, marchi di origine e certificazioni alimentari, disciplinare di produzione e organi di tutela), Slow Food. Fair trade e qualità etica. Qualità totale degli alimenti. Cenni di HACCP. Tutela delle identità agroalimentari.</li> <li>- Ambiente e turismo sostenibile, turismo rurale.</li> </ul>	21

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 Progetto Jean Monnet.

### 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, ricerca di video didattici, uso di Notebook LM

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Esposizione orale, presentazione del lavoro digitale elaborato in gruppo



Emesso il 16.10.2019  
Approvato il 16.10.2019  
Revisionato il 25.08.2023



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. 299/UD

Scritte	Verifiche a domande aperte e verifiche semi-strutturate
Pratiche	-

Milano, 4 maggio 2026

Il docente

Landini Andrea Hubert



Emesso il 16.10.2019  
Approvato il 16.10.2019  
Revisionato il 25.08.2023