



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>	<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>
<b>Classe</b>	<b>V B PD</b>
<b>Docente</b>	<b>ANTONIO VENTURA</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>ESPLORARE GLI ALIMENTI, ANTONIO CASSESE, FABIO CAPUANA</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020 /2021</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>66</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.21	<b>51</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>7</b>

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
Lipidi di maggior interesse in ambito alimentare: acidi grassi, fosfolipidi, glicolipidi e steroli		X	
Irrancidimento		X	
Classificazione dei glucidi: monosaccaridi, disaccaridi, oligosaccaridi, polisaccaridi		X	
Sostanze zuccherine di maggior impiego nelle produzioni da forno: zucchero da tavola, miele, ed altri dolcificanti di interesse		X	
Amminoacidi		X	
Proprietà funzionali e strutturali delle proteine			



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

Gli acidi grassi		X	
I gliceridi		X	
Fosfolipidi e glicolipidi			
Gli steroli		X	
Gli oli e grassi			
Glucidi: monosaccaridi disaccaridi, oligosaccaridi		X	
Dolcificanti principali in commercio		X	
Amminoacidi			
Proteine: caratteristiche funzionali e strutturali		X	
I diversi tipi di cereali			
Struttura e composizione chimica del cariosside			
Comprendere i principi teorici e descrivere la sequenza operativa dei metodi analitici nelle analisi chimico-fisiche degli alimenti		X	
Riconoscere e classificare i principali macronutrienti.		X	
Saper valutare, tramite i dati chimico-fisici, le caratteristiche qualitative delle principali materie prime nel settore delle produzioni dolciarie e da forno		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)



MOD.186/UD

### Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
<ul style="list-style-type: none"><li>Acquisire un metodo di studio organico, approfondito e autonomo</li></ul>		X	
<ul style="list-style-type: none"><li>Perfezionare la capacità di esprimersi con un linguaggio corretto e specifico del settore, anche nelle lingue straniere</li></ul>		X	
<ul style="list-style-type: none"><li>Promuovere l'acquisizione di conoscenze scientifiche e tecnologiche, tenendo conto dei collegamenti con le altre discipline</li></ul>		X	
<ul style="list-style-type: none"><li>Perfezionare e ampliare la capacità di elaborazione scritta e orale</li></ul>		X	
<ul style="list-style-type: none"><li>Acquisire un'autonomia critica discretamente completa</li></ul>		X	
<ul style="list-style-type: none"><li>Perfezionare la capacità di lavorare in team in modo efficace, integrando le proprie competenze con quelle di altre figure professionali</li></ul>		X	
<ul style="list-style-type: none"><li>Perfezionare la capacità di rielaborare e collegare gli argomenti trattati negli anni precedenti</li></ul>		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)



MOD.186/UD

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	<b>Progettare un banchetto dei dolci adeguato all'età e alle problematiche di salute dei commensali</b>	6
2		

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a ..... e al loro completamento.

### Metodologie e strategie di insegnamento

LAVORI DI GRUPPO CON PRESENTAZIONI IN POWER POINT, PRESENTAZIONI INDIVIDUALI SU SPECIFICI EDULCORANTI, INTERROGAZIONI PER VALUTARE LA LORO CAPACITÀ ESPOSITIVA E DI COLLEGAMENTI CON I VARI ARGOMENTI TRATTATI DURANTE L'ANNO, VERIFICHE SCRITTE. DISPENSE FORNITE DAL DOCENTE.

### Ambienti e strumenti di lavoro

AULA, VIDEO LEZIONI zoom

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	(presentazione, VERIFICHE SU EDMODO)
Pratiche	

Milano, 3 / 05 / 2021

Il docente

Antonio Ventura



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020