



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

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

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

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
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

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

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

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

Competenze trasversali coinvolte

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

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Progettare un banchetto dei dolci adeguato all'età e alle problematiche di salute dei commensali	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