



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo  
Fondo europeo di sviluppo regionale

**ISTITUTO PROFESSIONALE "Domenico Modugno"**

Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 0804241677

e-mail: barh120005@istruzione.it – PEC: barh120005@pec.istruzione.it – Sito web: www.modugno.edu.it

Codice Meccanografico: BARH120005 – Codice Fiscale: 93510750727 – Codice Univoco Ufficio: UF060F – Codice IPA:

ipdmba

**FUTURA**

**LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI**



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

**Italiadomani**  
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

# ANNO SCOLASTICO 2023/2024

## UDA interdisciplinare

<b>Indirizzo</b>	Enogastronomia
<b>Sede</b>	Polignano a mare
<b>Classe</b>	5 A Eno

SEZIONE			
1. Titolo UdA	<b>Cibi del futuro</b>		
2. Contestualizzazione	La FAO ha bandito una procedura concorsuale per tutti gli istituti alberghieri. Il bando prevede la stesura di un progetto divulgativo, rivolto agli studenti della scuola primaria, per far conoscere i cibi del futuro.		
3. Destinatari	Studenti della 5 sez. A Enogastronomia Sede Istituto Polignano a mare		
4. Monte ore complessivo	10		
5. Prodotto finale da realizzare	Il progetto porterà alla realizzazione, da parte degli studenti, di un prodotto multimediale, da presentare alla FAO.		
	<b>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE</b>		
	<b>Competenze CC</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
	2	Competenza multilinguistica	
	8	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	Scienza e cultura dell'alimentazione
	6	Competenza in materia di cittadinanza	
	4	Competenza digitale	

	COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE (triennio)		
	Competenze CAG	Descrizione	Discipline coinvolte
	2	<p><b>In uscita:</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>Intermedia:</b> Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p>	Scienza e cultura dell'alimentazione
	5	<p><b>In uscita:</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p><b>Intermedia:</b> Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un</p>	Lingua Inglese

	registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.	
	<b>COMPETENZE INTERMEDIE PROFILO DI INDIRIZZO (triennio):</b>	
	<b>Competenze CPI</b>	<b>Descrizione</b>
	<b>1</b>	<b>In uscita:</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
<b>7. Saperi</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	
	Scienza e cultura dell'alimentazione DTA	
	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
	<p>Per l'area di indirizzo, trarre le diciture dagli allegati C delle Linee guida</p> <p>Per l'area generale, non essendoci le declinazioni delle conoscenze e delle abilità, consultare l'allegato 1 del D.L. n. 92 del 24/05/2018 (PECUP)</p>	
	<b>C2 - Competenza multilinguistica</b>	<b>C2 - Competenza multilinguistica</b>
	Questa competenza richiede la conoscenza del vocabolario e della grammatica funzionale di lingue diverse e la consapevolezza dei principali tipi di interazione verbale e di registri linguistici. È importante la conoscenza delle convenzioni sociali, dell'aspetto culturale e della variabilità dei linguaggi.	Le abilità essenziali per questa competenza consistono nella capacità di comprendere messaggi orali, di iniziare, sostenere e concludere conversazioni e di leggere, comprendere e redigere testi, a livelli diversi di padronanza in diverse lingue, a seconda delle esigenze individuali. Le persone dovrebbero saper usare gli strumenti in modo opportuno e imparare le lingue in modo formale, non formale e informale tutta la vita.

	<p><b>C8 - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</b></p> <p>Questa competenza richiede la conoscenza delle culture e delle espressioni locali, nazionali, regionali, europee e mondiali, comprese le loro lingue, il loro patrimonio espressivo e le loro tradizioni, e dei prodotti culturali, oltre alla comprensione di come tali espressioni possono influenzarsi a vicenda e avere effetti sulle idee dei singoli individui. Essa include la comprensione dei diversi modi della comunicazione di idee tra l'autore, il partecipante e il pubblico nei testi scritti, stampati e digitali, nel teatro, nel cinema, nella danza, nei giochi, nell'arte e nel design, nella musica, nei riti, nell'architettura oltre che nelle forme ibride. Presuppone la consapevolezza dell'identità personale e del patrimonio culturale all'interno di un mondo caratterizzato da diversità culturale e la comprensione del fatto che le arti e le altre forme culturali possono essere strumenti per interpretare e plasmare il mondo.</p>	<p><b>C8 - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</b></p> <p>Le relative abilità comprendono la capacità di esprimere e interpretare idee figurative e astratte, esperienze ed emozioni con empatia, e la capacità di farlo in diverse arti e in altre forme culturali. Comprendono anche la capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e altre forme culturali e la capacità di impegnarsi in processi creativi, sia individualmente sia collettivamente.</p>
	<p><b>C6- Competenza in materia di cittadinanza</b></p> <p>La competenza in materia di cittadinanza si fonda sulla conoscenza dei concetti e dei fenomeni di base riguardanti gli individui, i gruppi, le organizzazioni lavorative, la società, l'economia e la cultura. Essa presuppone la comprensione dei valori comuni dell'Europa, espressi nell'articolo 2 del trattato sull'Unione europea e nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea. Comprende la conoscenza delle vicende contemporanee nonché l'interpretazione critica dei principali eventi della storia nazionale, europea e mondiale. Abbraccia inoltre la conoscenza degli obiettivi, dei valori e delle politiche dei movimenti sociali e politici oltre che dei sistemi sostenibili, in particolare dei cambiamenti climatici e demografici a livello globale e delle relative cause. È essenziale la</p>	<p><b>C6 -Competenza in materia di cittadinanza</b></p> <p>Per la competenza in materia di cittadinanza è indispensabile la capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico, come lo sviluppo sostenibile della società. Ciò presuppone la capacità di pensiero critico e abilità integrate di risoluzione dei problemi, nonché la capacità di sviluppare argomenti e di partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità, oltre che al processo decisionale a tutti i livelli, da quello locale e nazionale al livello europeo e internazionale. Presuppone anche la capacità di accedere ai mezzi di comunicazione sia tradizionali sia nuovi, di interpretarli criticamente e di interagire con essi, nonché di comprendere il ruolo e le funzioni dei media nelle società democratiche.</p>

	conoscenza dell'integrazione europea, unitamente alla consapevolezza della diversità e delle identità culturali in Europa e nel mondo. Vi rientra la comprensione delle dimensioni multiculturali e socioeconomiche delle società europee e del modo in cui l'identità culturale nazionale contribuisce all'identità europea.	
	<b>C4 - Competenza digitale</b>  Le persone dovrebbero comprendere in che modo le tecnologie digitali possono essere di aiuto alla comunicazione, alla creatività e all'innovazione, pur nella consapevolezza di quanto ne consegue in termini di opportunità, limiti, effetti e rischi. Dovrebbero comprendere i principi generali, i meccanismi e la logica che sottendono alle tecnologie digitali in evoluzione, oltre a conoscere il funzionamento e l'utilizzo di base di diversi dispositivi, software e reti. Le persone dovrebbero assumere un approccio critico nei confronti della validità, dell'affidabilità e dell'impatto delle informazioni e dei dati resi disponibili con strumenti digitali ed essere consapevoli dei principi etici e legali chiamati in causa con l'utilizzo delle tecnologie digitali.	<b>C4 - Competenza digitale</b>  Le persone dovrebbero essere in grado di utilizzare le tecnologie digitali come ausilio per la cittadinanza attiva e l'inclusione sociale, la collaborazione con gli altri e la creatività nel raggiungimento di obiettivi personali, sociali o commerciali. Le abilità comprendono la capacità di utilizzare, accedere a, filtrare, valutare, creare, programmare e condividere contenuti digitali. Le persone dovrebbero essere in grado di gestire e proteggere informazioni, contenuti, dati e identità digitali, oltre a riconoscere software, dispositivi, intelligenza artificiale o robot e interagire efficacemente con essi.
	<b>CAG 2</b>  <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> - Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno <b>DTA:</b> Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.	<b>CAG 2</b>  <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> - Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato <b>DTA:</b> Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale.
	<b>CAG 5</b>  <b>Inglese:</b> Novel food and future foods (GMOs and Novel Food).	<b>CAG 5</b>  <b>Inglese:</b> Discutere le nuove tendenze gastronomiche ed elaborare strategie culinarie sostenibili.
	<b>CPI 6</b>	<b>CPI 6</b>

	<b>Inglese:</b> Novel food and future foods (GMOs and Novel Food).	Inglese: Discutere le nuove tendenze gastronomiche ed elaborare strategie culinarie sostenibili.
	<b>CPI 1</b> <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> - Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela  <b>DTA:</b> Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche di problem solving	<b>CPI 1</b> <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> - Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato  <b>DTA:</b> Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
<b>8. Insegnamenti coinvolti e relativo monte ore</b>	Indicare gli insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'Uda:	
	Lingua Inglese	ore 3
	DTA	ore 3
	Scienza e cultura dell'Alimentazione	ore 4
	<b>TOTALE ORE</b>	<b>ore 10</b>

## PIANO DI LAVORO DELL'UDA DELLE DISCIPLINE

Disciplina	Contenuti	Attività e strategie didattiche	Strumenti	Esiti/Prodotti intermedi	Criteri/evidenze per la valutazione	Modalità di verifica/valutazione	Durata (ore)
<b>Lingua Inglese</b>	Novel food and future foods (GMOs and Novel Food).	Lezione frontale lavori individuali	libro web	creazione di ricette contenenti novel foods	capacità di creare e esporre ricette che contengano novel food e motivare le scelte	presentazione lavoro svolto	3
<b>Scienza e cultura dell'Alimentazione</b>	Nuovi prodotti alimentari  La carne sintetica	Lezione frontale.  Ricerca e lavoro individuale e di gruppo.	Internet, libro di testo, materiale riassuntivo	Progettazione e realizzazione di una presentazione in power point /scheda informativa che contenga informazioni sui prodotti analizzati	Utilizzare gli alimenti in base alle esigenze nutrizionali e rispettando la sostenibilità	Presentazione del lavoro svolto  Valutazione del processo e del prodotto finale	4
<b>DTA</b>	Tendenze evolutive delle abitudini alimentari e nuove realtà gestionali	Ricerca guidata individuale e di gruppo	Web e filmati tecnici	Relazione sulle nuove opportunità in campo alimentare	Ricerca consapevole e critica sui temi proposti	Analisi del lavoro svolto	3



## CALENDARIO DELL'UDA (DIAGRAMMA DI GANTT)

### I QUADRIMESTRE

DISCIPLINE	Settimane																			
	I	II	III	IV	I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	
	SETTEMBRE				OTTOBRE					NOVEMBRE				DICEMBRE				GENNAIO		
Lingua Inglese																				
Lingua Francese																				
Scienze motorie e sportive																				
IRC																				
Scienza e cultura dell'Alimentazione																				
Lingua e letteratura italiana																				

### II QUADRIMESTRE

DISCIPLINE	Settimane																			
	I	II	III	IV	I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	
	FEBBRAIO				MARZO					APRILE				MAGGIO				GIUGNO		
Lingua Inglese	1	1	1																	
Scienza e cultura dell’Alimentazione					1	1	1	1												
DTA									1	2										