



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: UFD6OF – Codice IPA:
 ipdmba



ANNO SCOLASTICO

2023/2024

UDA interdisciplinare

Indirizzo	<i>Enogastronomia</i>
Sede	<i>Polignano a mare</i>
Classe	<i>5BENO</i>

SEZIONE			
1. Titolo UdA	I CIBI DEL FUTURO		
2. Contestualizzazione	<i>Il cibo del futuro è prossimo a diventare realtà sulle nostre tavole, perché può aiutare a risolvere il problema dell'impatto sull'ecosistema e la sostenibilità ambientale e alimentare, oltre a presentare un buon profilo nutrizionale. È importante che gli alunni si avviino a questo grande progetto promuovendo la ricerca culinaria con cibi innovativi, affinando le loro abilità tecnico-pratiche e acquisendo competenze specifiche che sviluppino la loro professionalità.</i>		
3. Destinatari	Studenti della classe 5 sez. B - Enogastronomia I.P. "D. modugno" – sede di Polignano a Mare		
4. Monte ore complessivo	22 ore		
5. Prodotto finale da realizzare	Racconto dell'esperienza, attraverso una presentazione multimediale e l'allestimento di una esposizione di schede tecniche nutrizionali, foto e/o video.		
	COMPETENZE CHIAVE EUROPEE		
	Competenze C	Descrizione	Discipline coinvolte
	1	Competenza alfabetica funzionale	Storia
	2	Competenza multilinguistica	Inglese Francese
	4	Competenza digitale	Storia DTA
	7	Competenza imprenditoriale	Scienze e Cultura dell'Alimentazione

	8	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	Inglese Francese
	COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE		
	Competenze C AG	Descrizione	Discipline coinvolte
	1	<p>In uscita - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Intermedie - Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</p>	Storia
2	<p>In uscita - 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>Intermedie - Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</p> <p>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</p> <p>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali,</p>	Storia Scienze e Cultura dell'Alimentazione	

	scientifici, economici, tecnologici e professionali).	
4	<p>In uscita - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Intermedie - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p>	Storia
5	<p>In uscita - 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>Intermedie - 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.</p> <p>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 registro adeguato.</p>	Inglese Francese
COMPETENZE INTERMEDIE PROFILO DI INDIRIZZO		

Competenze CPI	Descrizione	Discipline coinvolte
1	<p>In uscita - 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.</p> <p>Intermedie - 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.</p>	<p>Lab. di Servizi Enogastronomici Scienze e Cultura dell’Alimentazione DTA</p>
4	<p>In uscita - 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 e equilibrati.</p> <p>Intermedie - 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 equilibrati.</p>	<p>Storia</p>
7	<p>In uscita - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Intermedie - Progettare, anche con tecnologie</p>	<p>Inglese Francese</p>

	<p>digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	
<p>7. Saperi</p>	<p align="center">Conoscenze</p>	<p align="center">Abilità</p>
	<p>C1 - Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Questa competenza comprende la conoscenza della lettura e della scrittura e una buona comprensione delle informazioni scritte e quindi presuppone la conoscenza del vocabolario, della grammatica funzionale e delle funzioni del linguaggio. Ciò comporta la conoscenza dei principali tipi di interazione verbale, di una serie di testi letterari e non letterari, delle caratteristiche principali di diversi stili e registri della lingua.</p>	<p>C1 - Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Le abilità essenziali per questa competenza consistono nella capacità di comunicare in forma orale e scritta in tutta una serie di situazioni e di sorvegliare e adattare la propria comunicazione in funzione della situazione. Questa competenza comprende anche la capacità di distinguere e utilizzare fonti di diverso tipo, di cercare, raccogliere ed elaborare informazioni, di usare ausili, di formulare ed esprimere argomentazioni in modo convincente e appropriato al contesto.</p>
	<p>C2 - Competenza multilinguistica</p> <p>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.</p>	<p>C2 - Competenza multilinguistica</p> <p>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>
	<p>C4 - Competenza digitale</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</p>	<p>C4 - Competenza digitale</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>le altre forme culturali possono essere strumenti per interpretare e plasmare il mondo.</p>	
	<p>C7 - Competenza imprenditoriale</p> <p>La competenza imprenditoriale presuppone la consapevolezza che esistono opportunità e contesti diversi nei quali è possibile trasformare le idee in azioni nell'ambito di attività personali, sociali e professionali, e la comprensione di come tali opportunità si presentano. Le persone dovrebbero conoscere e capire gli approcci di programmazione e gestione dei progetti, in relazione sia ai processi sia alle risorse. Dovrebbero comprendere l'economia, nonché le opportunità e le sfide sociali ed economiche cui vanno incontro i datori di lavoro, le organizzazioni o la società. Dovrebbero inoltre conoscere i principi etici e le sfide dello sviluppo sostenibile ed essere consapevoli delle proprie forze e debolezze.</p>	<p>C7 - Competenza imprenditoriale</p> <p>Le capacità imprenditoriali si fondano sulla creatività, che comprende immaginazione, pensiero strategico e risoluzione dei problemi, nonché riflessione critica e costruttiva in un contesto di innovazione e di processi creativi in evoluzione. Comprendono la capacità di lavorare sia individualmente sia in modalità collaborativa in gruppo, di mobilitare risorse (umane e materiali) e di mantenere il ritmo dell'attività. Vi rientra la capacità di assumere decisioni finanziarie relative a costi e valori. È essenziale la capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri e di saper gestire l'incertezza, l'ambiguità e il rischio in quanto fattori rientranti nell'assunzione di decisioni informate.</p>
	<p>C8 - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</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>C8 - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</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>CAG 1 -</p>	<p>CAG 1 -</p>
	<p>CAG 2 -</p> <p>STORIA: "Effetti collaterali" della seconda guerra mondiale: cibo innovativo entrato nella quotidianità dopo il 1945</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno</p>	<p>CAG 2 -</p> <p>STORIA: Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato</p>

	CAG 3 -	CAG 3 -
	CAG 4 -	CAG 4 -
	CAG 5 - Inglese: Novel food and future foods (GMOs and Novel Food).	CAG 5 - Inglese: Discutere le nuove tendenze gastronomiche ed elaborare strategie culinarie sostenibili.
	CPI 1 - Scienza e cultura dell'alimentazione: Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina: Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature DTA: Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto. Il sistema di <i>customer satisfaction</i> .	CPI 1 - Scienza e cultura dell'alimentazione: Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina: Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato DTA: Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
	CPI 4 -	CPI 4 -
	CPI 6 - Inglese: Novel food and future foods (GMOs and Novel Food).	CPI 6 - Inglese: Discutere le nuove tendenze gastronomiche ed elaborare strategie culinarie sostenibili.

8. Insegnamenti coinvolti e relativo monte ore	DISCIPLINE	MONTE ORE
	<i>Storia</i>	2
	<i>Scienze e Cultura dell'Alimentazione</i>	4
	<i>Lab. di Servizi Enogastronomici settore cucina</i>	10
	<i>Lingua Inglese</i>	3
	<i>DTA</i>	3

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)
<i>Storia</i>	“Effetti collaterali” della seconda guerra mondiale: cibo innovativo entrato nella quotidianità dopo il 1945	<p>Lecture</p> <p>Attività di ricerca sul web e su testi letterari e non.</p> <p>Realizzazione di prodotti multimediali</p>	<p>PC</p> <p>Connessioni e internet</p>	<p>Utilizzare attivamente le conoscenze assimilate, integrandole con apporti derivati da altri campi del sapere, per scoprire il cibo innovativo nella società contemporanea.</p>	<p>I criteri che concorreranno alla valutazione saranno i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Partecipazione alle attività e impegno profuso; - abilità nella gestione delle risorse a disposizione; - raggiungimento degli obiettivi cognitivi trasversali. 	<p>Esposizione orale dei contenuti, rielaborazione personale, interpretazione delle fonti iconografiche.</p>	2

<i>Scienze e Cultura dell'Alimentazione</i>	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
<i>Lab. di Servizi Enogastronomici settore cucina</i>	Il ruolo e la figura professionale del BAR CHEF La cucina molecolare Preparazioni e presentazioni gastronomiche innovative	Brainstorming iniziale Lezione frontale	Laboratorio di cucina	Identificare e saper utilizzare le attrezzature e gli utensili necessari per la cucina molecolare	Elaborare alcune preparazioni gastronomiche innovative in linea con il concetto di BAR CHEF	Prova pratica	10
<i>Lingua Inglese</i>	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
<i>DTA</i>	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																	
	II	III	IV	I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	I	II	III	II	III	IV
	SETTEMBRE			OTTOBRE					NOVEMBRE				DICEMBRE			GENNAIO		
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina																		1

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	
STORIA												x	x						
Scienza e cultura dell'alimentazione					1	1	1	1											
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	1		1		1		1		1		1		1		1		1		
Inglese			3																
DTA									1	2									

