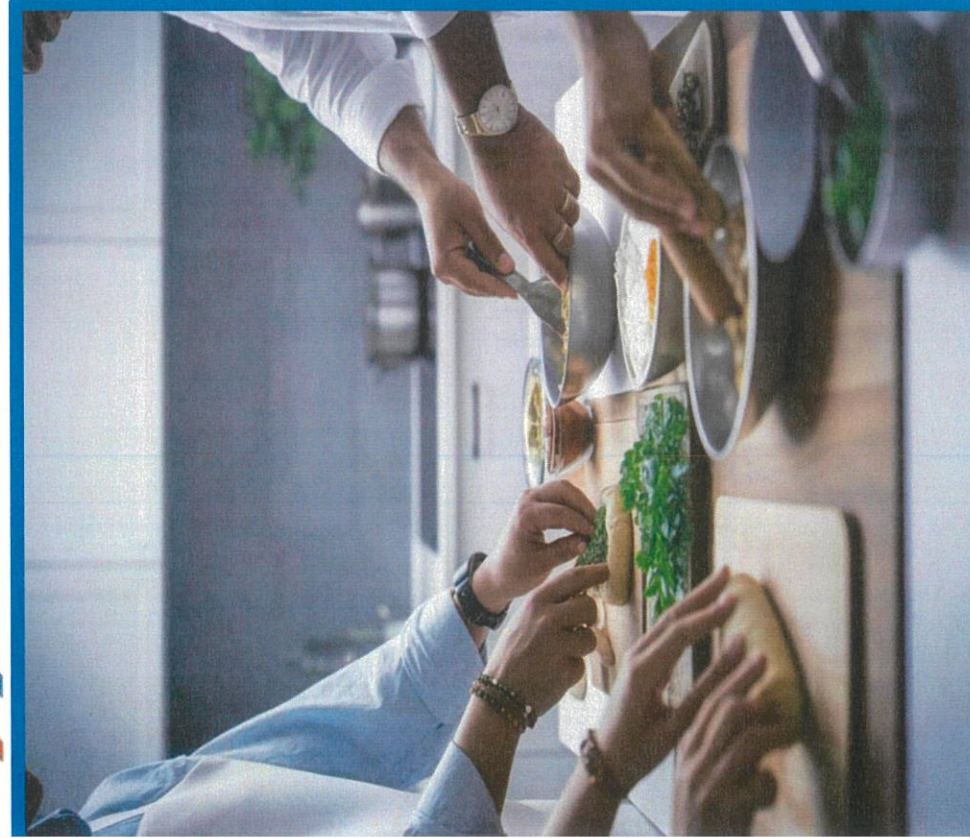
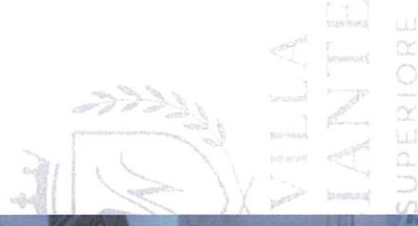


Il Cibo come Identità Culturale nel Processo Migratorio



Obiettivi e Prodotto Finale



Obiettivi Formativi

- Riconoscere il cibo come vettore di identità culturale e appartenenza
- Analizzare i fenomeni migratori attraverso la lente gastronomica
- Sviluppare competenze professionali e trasversali integrate
- Promuovere cittadinanza attiva, inclusione e rispetto della diversità

📄 **Prodotto Finale:** Evento scolastico "Tavola del Mondo" — menu multiculturale con ricettario digitale, esposizione storico-culturale e simulazione di servizio di sala professionale.



Insegnamenti Coinvolti

L'UDA mobilita tutte le discipline del consiglio di classe in un percorso coerente e integrato.

Italiano / Storia

Sapere: Testi migratori, letteratura del cibo
Saper fare: Analisi testuale, scrittura creativa
Saper essere: Empatia narrativa

Matematica

Sapere: Statistica, proporzioni, percentuali
Saper fare: Analizzare dati migratori
Saper essere: Rigore analitico

Lab. Enogastronomia

Sapere: Tecniche di cucina etnica, sicurezza alimentare
Saper fare: Rielaborare ricette tradizionali
Saper essere: Rispetto delle tradizioni

Scienze Motorie

Sapere: Corpo, alimentazione, culture sportive
Saper fare: Giochi di cooperazione interculturale
Saper essere: Fair play, inclusione

Scienze degli Alimenti

Sapere: Principi nutritivi, allergeni, contaminazioni
Saper fare: Analizzare profili nutrizionali
Saper essere: Attenzione alla salute

Educazione Civica

Sapere: Diritti, migrazioni, Agenda 2030
Saper fare: Argomentare, confrontarsi
Saper essere: Cittadinanza responsabile

Spagnolo / Inglese

Sapere: Lessico gastronomico, testi autentici
Saper fare: Comunicare in L2/L3
Saper essere: Apertura interculturale

Lab. Sala e Vendita

Sapere: Mise en place, abbinamento cibo-cultura
Saper fare: Allestire e gestire il servizio
Saper essere: Professionalità, accoglienza

Diritto e Tec. Amm.

Sapere: Normativa igienico-sanitaria, HACCP
Saper fare: Redigere documentazione tecnica
Saper essere: Responsabilità professionale

Tec. Gestione Produttiva

Sapere: Food cost, approvvigionamento sostenibile
Saper fare: Calcolare costi, pianificare risorse
Saper essere: Sostenibilità e spirito d'impresa

 **Attività alternativa:** Partecipazione attiva alla documentazione fotografica e multimediale dell'evento e alla produzione del ricettario digitale in formato accessibile.



Competenze Chiave Europee e Assi Culturali



Comunicazione nelle lingue

Italiano, inglese e spagnolo per leggere, scrivere e presentare contenuti multiculturali



Competenza matematica

Analisi statistica dei flussi migratori, calcolo di food cost e proporzioni nelle ricette



Competenze sociali e civiche

Dialogo interculturale, rispetto dei diritti, partecipazione democratica attiva



Spirito di iniziativa

Progettazione del prodotto finale, gestione delle fasi operative, lavoro in team



Competenza digitale

Creazione del ricettario digitale, ricerca online, presentazioni multimediali



Imparare ad imparare

Autonomia nella ricerca, riflessione metacognitiva, autovalutazione del percorso



Competenze Target per Asse Culturale



Asse Linguistico / Letterario

Produrre testi scritti e orali argomentativi sul tema migratorio; leggere e analizzare testi letterari e giornalistici; comunicare in L2/L3 in contesti gastronomici e interculturali.

Asse Storico-Sociale

Collocare i fenomeni migratori nel contesto storico e geografico; riconoscere il ruolo del cibo come patrimonio immateriale; esercitare cittadinanza consapevole e solidale.

Asse Scientifico-Tecnologico

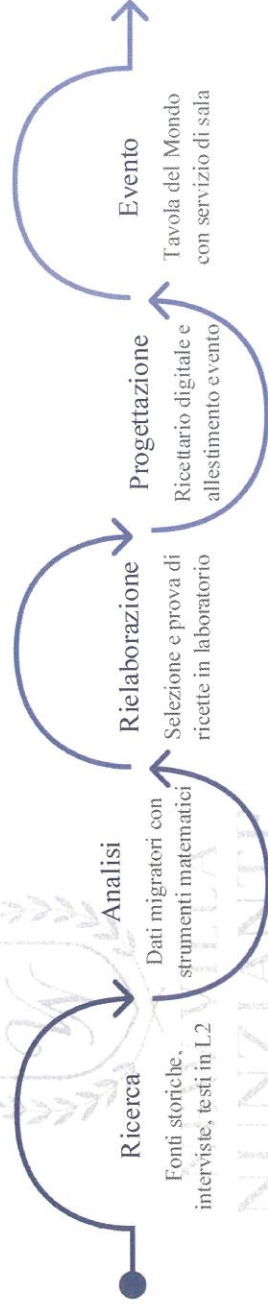
Applicare principi di sicurezza alimentare (HACCP) e nutrizionali; rielaborare ricette con attenzione a allergeni e sostenibilità; gestire processi produttivi in laboratorio.

Asse Matematico

Leggere e interpretare grafici e tabelle sui flussi migratori; calcolare proporzioni nelle ricette e food cost; rappresentare dati con strumenti statistici di base.



Attività degli Studenti



Ogni fase prevede lavoro individuale, cooperativo e in team misto tra indirizzi, con momenti di presentazione intermedia al docente coordinatore.





Contesto di Lavoro e Tempi



Contesto Organizzativo

L'UDA si sviluppa prevalentemente in orario curricolare con momenti di compresenza tra docenti. I laboratori di enogastronomia e sala costituiscono il cuore operativo del percorso.

Spazi

Laboratori di cucina e sala, aula informatica, aula LIM, spazio espositivo scolastico

Strumenti

Piattaforma digitale (Canva, Google Workspace), fonti autentiche, interviste a migranti, attrezzature professionali

Metodologie, Strumenti e Valutazione



Metodologie Didattiche

→ Cooperative Learning

Gruppi eterogenei con ruoli definiti per favorire la responsabilità collettiva

→ Project Based Learning

Il prodotto finale orienta e motiva l'intero percorso di apprendimento

→ Flipped Classroom

Contenuti teorici preparati a casa; il tempo in classe è dedicato alla pratica e al confronto

→ Storytelling interculturale

Raccolta di testimonianze dirette per ancorare l'apprendimento all'esperienza reale

Criteri di Valutazione

Valutazione di Processo

Osservazione sistematica, diari di bordo, revisioni intermedie dei prodotti parziali

Valutazione del Prodotto

Rubrica condivisa: qualità del ricettario, gestione dell'evento, competenze linguistiche e professionali

Autovalutazione

Scheda riflessiva individuale al termine di ogni fase e questionario finale sul percorso

- ☐ La valutazione è plurale e condivisa tra i docenti del CdC, con peso differenziato per disciplina in base al contributo specifico.



*«IL CIBO NON E' SOLO NUTRIMENTO, MA
ESPRESSIONE DELLA STORIA, DELLE TRADIZIONI E
DEI VALORI DI UN POPOLO».*