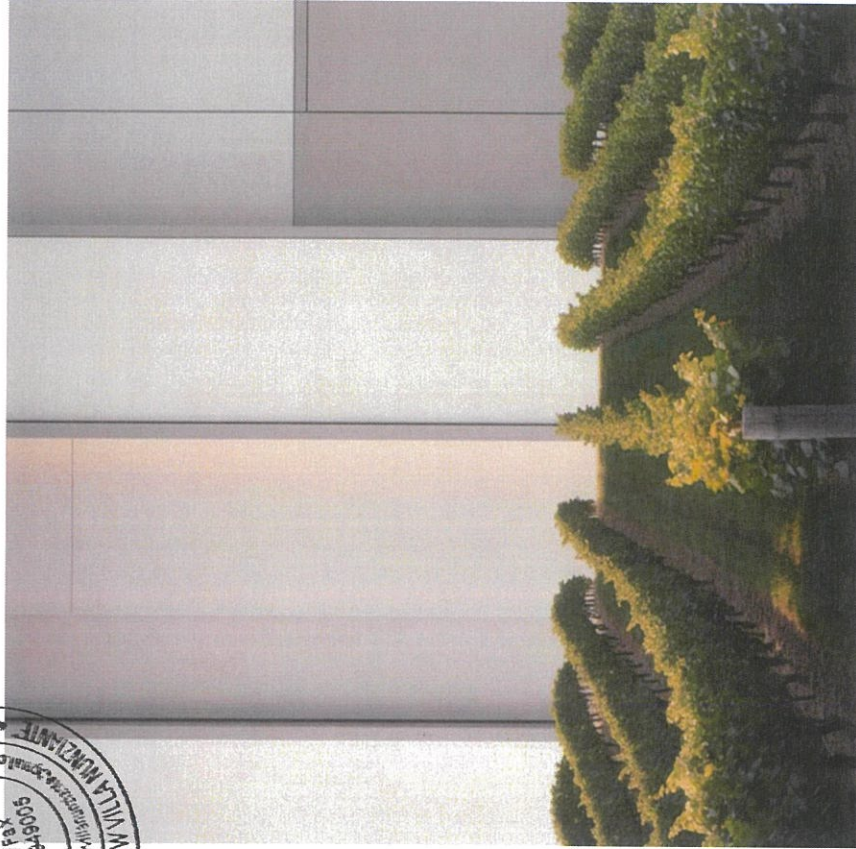




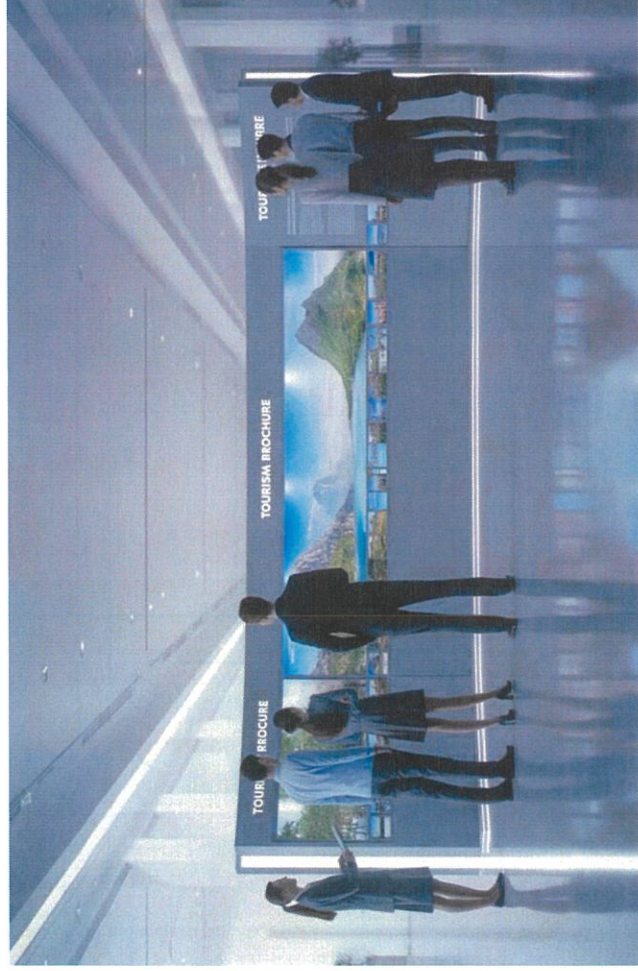
Alla Scoperta del Territorio

Unità di Apprendimento Interdisciplinare — Classe III, Indirizzo Tecnico per il
Turismo

ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE PARITARIO I.P.S.E.D.A. A.F.M. - TORRESCARLINO

A.S.: 2025/2026

Obiettivi e Prodotto Finale



Cosa vogliamo raggiungere:

Gli studenti esplorano la filiera vitivinicola italiana come **risorsa turistica, culturale ed economica**, sviluppando competenze trasversali attraverso un approccio autenticamente interdisciplinare.

Prodotto Finale

Guida turistica multilingue (IT, EN, ES, DE) sul territorio vitivinicolo locale, in formato digitale e cartaceo, presentata a una giuria esterna.

Artefatto Digitale

Sito web / brochure interattiva con mappa dei percorsi enoturistici, schede tecniche, dati e contenuti artistico-culturali.





Insegnamenti Coinvolti

Ogni disciplina contribuisce con un quadro specifico di **sapere, saper fare e saper essere**, convergendo verso il prodotto finale condiviso.

Italiano / Storia Testi descrittivi e argomentativi sul vino nella letteratura e nella storia locale. Ricerca storica sulle tradizioni vitivinicole.	Educazione Civica Sostenibilità ambientale, tutela del paesaggio, denominazioni DOC/DOCG come patrimonio collettivo e identità territoriale.
Matematica Elaborazione dati su produzione e mercato vitivinicolo: statistiche, grafici, percentuali e analisi costo-beneficio di un itinerario enoturistico.	Lingue Straniere Spagnolo, Inglese, Tedesco: redazione di schede tecniche, dialoghi guida-turista e sezioni multilingue della guida finale.
Disc. Turistiche Aziendali Progettazione di pacchetti enoturistici, analisi dei costi, pricing e presentazione dell'offerta turistica territoriale.	Geografia Turistica Mappatura delle DOCG italiane, analisi dei flussi enoturistici, confronto con destinazioni internazionali (Bordeaux, Rioja, Mosel).
Arte e Territorio Iconografia del vino nell'arte, architettura delle cantine storiche, design delle etichette e valorizzazione del paesaggio culturale.	Scienze Motorie Progettazione di percorsi cicloturistici tra i vigneti: orienteering, misura delle distanze, sicurezza e benessere fisico.
Diritto e Leg. Turistica Normativa su etichettatura, denominazioni di origine, disciplinari di produzione e tutela del consumatore nel settore enogastronomico.	Attività Alternativa Ricerca iconografica e multimediale sui simboli del vino nelle culture del mondo; realizzazione di contenuti visivi per la guida.

Competenze Chiave Europee

L'UDA promuove in modo trasversale le otto competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione UE 2018).



Comunicazione nelle lingue straniere

Produzione di testi multilingue e interazione guidata in contesti turistici reali.



Competenza matematica e scientifica

Analisi dati, grafici e calcoli legati alla filiera produttiva e all'economia del turismo.



Competenza digitale

Uso di strumenti digitali per la ricerca, la creazione e la pubblicazione della guida multimediale.

Imparare ad imparare

Autonomia nella ricerca, organizzazione del lavoro per fasi, autovalutazione del processo.



Competenze sociali e civiche

Lavoro cooperativo, rispetto dei ruoli, cittadinanza attiva e coscienza ambientale.



Consapevolezza culturale

Valorizzazione del patrimonio enogastronomico e paesaggistico come risorsa identitaria e turistica.





Competenze Target per Asse Culturale

Asse

Linguistico- Letterario

Produrre testi descrittivi, argomentativi e promozionali in italiano e nelle tre lingue straniere; padroneggiare il lessico tecnico-turistico.

Asse Storico- Sociale

Contestualizzare la cultura del vino nel tempo e nello spazio; comprendere il rapporto tra territorio, identità e sviluppo economico locale.

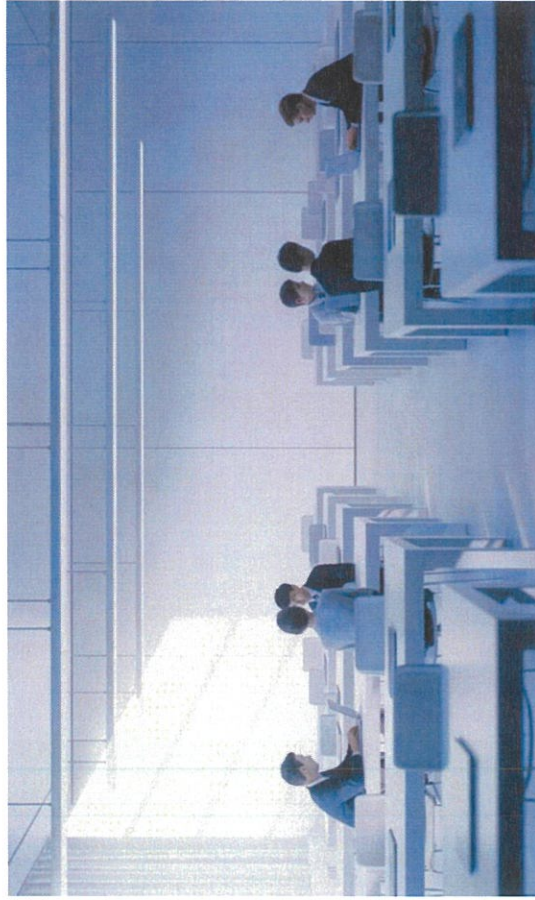
Asse Scientifico- Tecnologico

Applicare strumenti digitali e multimediali alla progettazione turistica; comprendere elementi di sostenibilità ambientale della produzione vinicola.

Asse Matematico

Raccogliere, elaborare e interpretare dati quantitativi; costruire grafici e utilizzare il calcolo percentuale in contesti economici reali.

Contesto di Lavoro e Tempi



Febbraio – Maggio

1
Febbraio

Avvio UDA,
presentazione del
compito
autentico,
formazione dei
gruppi di lavoro
interdisciplinari,
raccolta di
documentazione.

2

Marzo

Approfondime
nto disciplinare
parallelo,
uscita didattica
sul territorio
vitivinicolo,
intervista a
produttori
locali.

3

Aprile

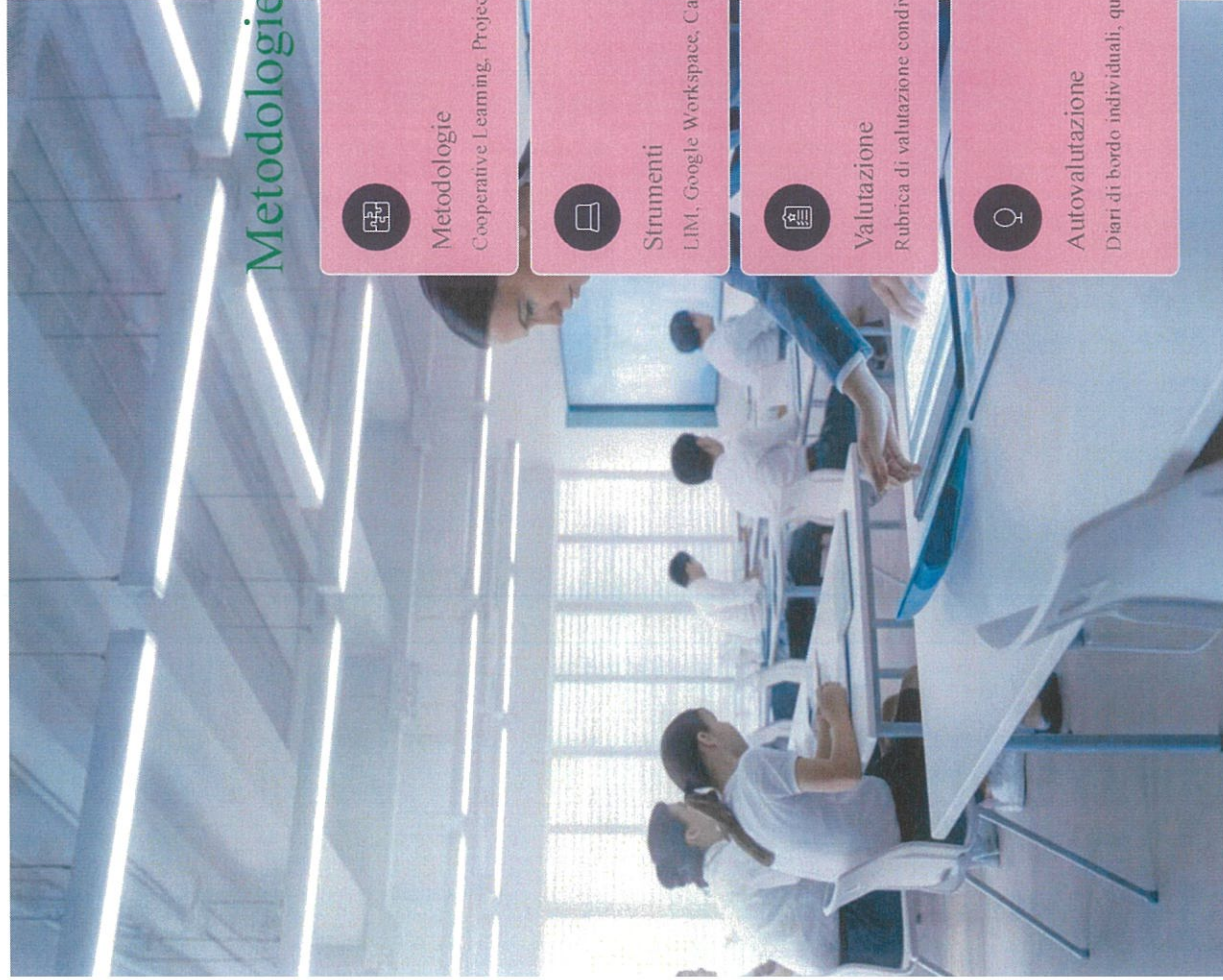
Integrazione
dei contenuti,
redazione
collaborativa
della guida,
realizzazione
del
sito/brochure
digitale
multilingue.

4

Maggio

Revisione
finale,
presentazione
pubblica del
prodotto a una
giuria esterna,
autovalutazion
e e riflessione
metacognitiva.





Metodologie, Strumenti e Valutazione



Metodologie

Cooperative Learning, Project-Based Learning, Flipped Classroom, debate guidato, uscita didattica come apprendimento esperienziale.



Strumenti

LIM, Google Workspace, Canva, Padlet, mappe mentali digitali, fonti primarie e secondarie, materiali autentici in lingua straniera



Valutazione

Rubrica di valutazione condivisa (processo + prodotto), griglia osservativa per il docente coordinatore, voto collegiale del team disciplinare.



Autovalutazione

Diari di bordo individuali, questionario di autovalutazione finale, peer review tra gruppi. Lo studente diventa protagonista del proprio apprendimento.



«CONOSCERE IL TERRITORIO E' IL PRIMO PASSO PER PROMUOVERLO IN MODO CONSAPEVOLE E SOSTENIBILE».