

I Prodotti Tipici del Territorio



Unità di Apprendimento Interdisciplinare — Classe IV

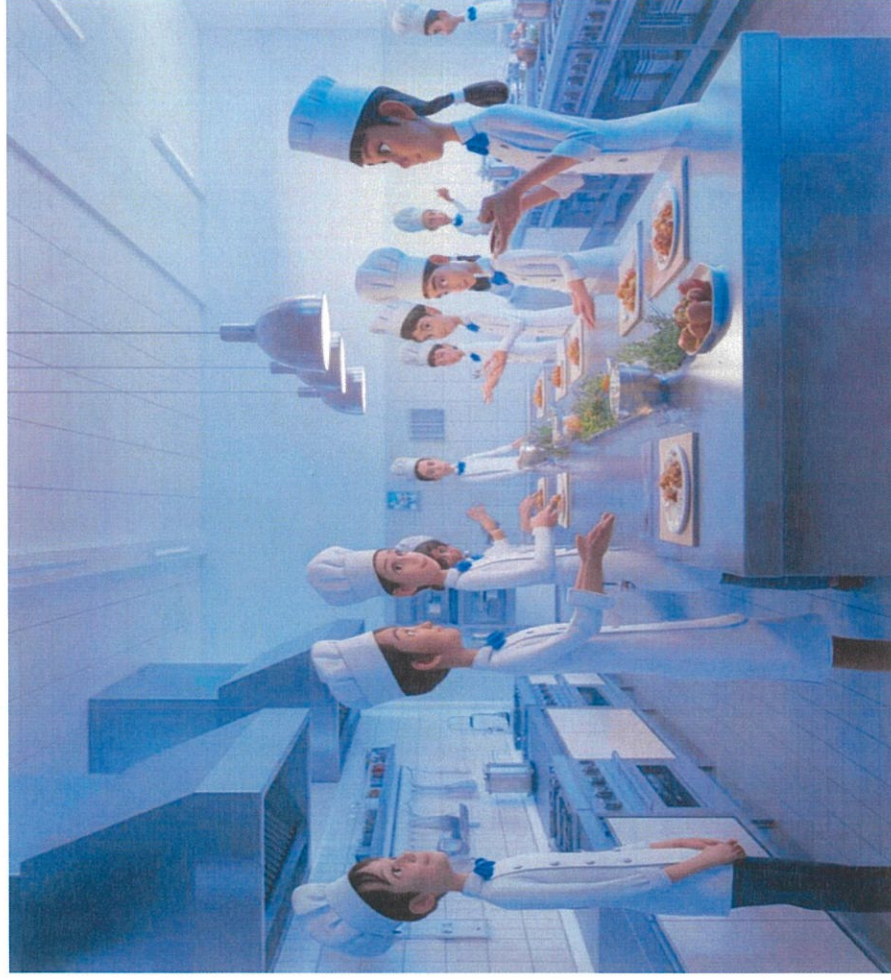
IPSEOA

Febbraio — Maggio

ANNO SCOLASTICO 2025/2026



Obiettivi e Prodotto Finale



Obiettivi formativi

- Conoscere e valorizzare i prodotti tipici del territorio locale e regionale
- Sviluppare competenze professionali integrate tra cucina, sala e gestione
- Promuovere identità culturale, sostenibilità e cittadinanza attiva
- Rafforzare le competenze comunicative in italiano, inglese e spagnolo

Prodotto finale: Creazione di un menù degustazione territoriale con schede tecniche, analisi nutrizionale, storytelling multilingue e presentazione pubblica agli stakeholder locali.



Italiano / Storia

Saperi: Testi descrittivi, storia dell'alimentazione locale
Saper fare: Redigere scheda prodotto, relazioni e articoli
Saper essere: Senso critico e identità culturale



Educazione Civica

Saperi: DOP, IGP, STG, Agenda 2030
Saper fare: Analizzare norme e marchi di qualità
Saper essere: Responsabilità ambientale e civica



Matematica

Saperi: Percentuali, proporzioni, statistica di base
Saper fare: Calcolo food cost, analisi dati di mercato
Saper essere: Precisione e pensiero logico



Spagnolo

Saperi: Lessico enogastronomico, prodotti iberoici
Saper fare: Redigere descrizioni di piatti in spagnolo
Saper essere: Apertura interculturale



Inglese

Saperi: Food tourism vocabulary, menu language
Saper fare: Presentare prodotti in inglese a clienti
Saper essere: Professionalità e apertura globale



Lab. Enogastronomia

Saperi: Tecniche di lavorazione prodotti tipici
Saper fare: Realizzare piatti del menu territoriale
Saper essere: Cura, igiene, creatività professionale



Lab. Sala e Vendita

Saperi: Abbinamenti cibo-vino, tecniche di servizio
Saper fare: Allestire e gestire la sala per l'evento finale
Saper essere: Accoglienza, eleganza, teamwork

INSEGNAMENTI COINVOLTI



Scienze Motorie

Saperi: Relazione tra sport, alimentazione e benessere
Saper fare: Pianificare regimi alimentari equilibrati
Saper essere: Stile di vita sano e consapevole



Diritto e Tec. Amm.

Saperi: Normativa su DOP/IGP, etichettatura, fiscalità
Saper fare: Costruire un budget evento, listino prezzi
Saper essere: Rispetto delle norme, rigore gestionale



Scienze degli Alimenti

Saperi: Proprietà nutrizionali dei prodotti tipici
Saper fare: Analizzare tabelle nutrizionali e allergeni
Saper essere: Attenzione alla salute del consumatore



Analisi Chimiche

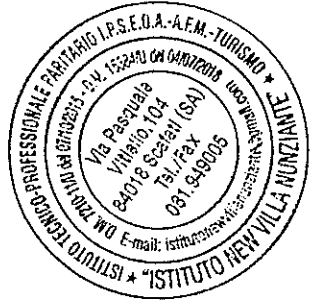
Saperi: Composizione chimica dei prodotti tipici
Saper fare: Effettuare analisi di qualità in laboratorio
Saper essere: Rigore scientifico e sicurezza

Tec. Gestione Processi

Saperi: HACCP, tracciabilità, filiera corta
Saper fare: Organizzare il processo produttivo dell'evento
Saper essere: Responsabilità e visione sistemica



☐ **Attività alternativa:** Gli studenti che frequentano attività alternativa alla religione cattolica contribuiscono con ricerche su tradizioni alimentari di culture diverse presenti nel territorio, arricchendo il prodotto finale con una prospettiva interculturale.



Competenze Chiave e Target

Competenze Chiave Europee

- Comunicazione in L1 e L2
Italiano, Inglese. Spagnolo applicati al contesto professionale
- Competenza digitale
Ricerca, presentazioni multimediali, strumenti collaborativi
- Imparare ad imparare
Autonomia nel reperire e rielaborare informazioni
- Competenze sociali e civiche
Lavoro di gruppo, rispetto delle norme, cittadinanza attiva
- Spirito di iniziativa
Progettazione dell'evento, problem solving, creatività
- Consapevolezza culturale
Valorizzazione del patrimonio enogastronomico locale

Competenze Target per Asse

Linguistico / Letterario

Produrre testi descrittivi, argomentativi e tecnici; comunicare in italiano e lingue straniere in contesti professionali

Storico / Sociale

Collocare i prodotti nella storia del territorio; comprendere il legame tra cultura, economia locale e identità

Scientifico / Tecnologico

Applicare conoscenze di chimica, nutrizione e HACCP nella produzione e nell'analisi dei prodotti tipici

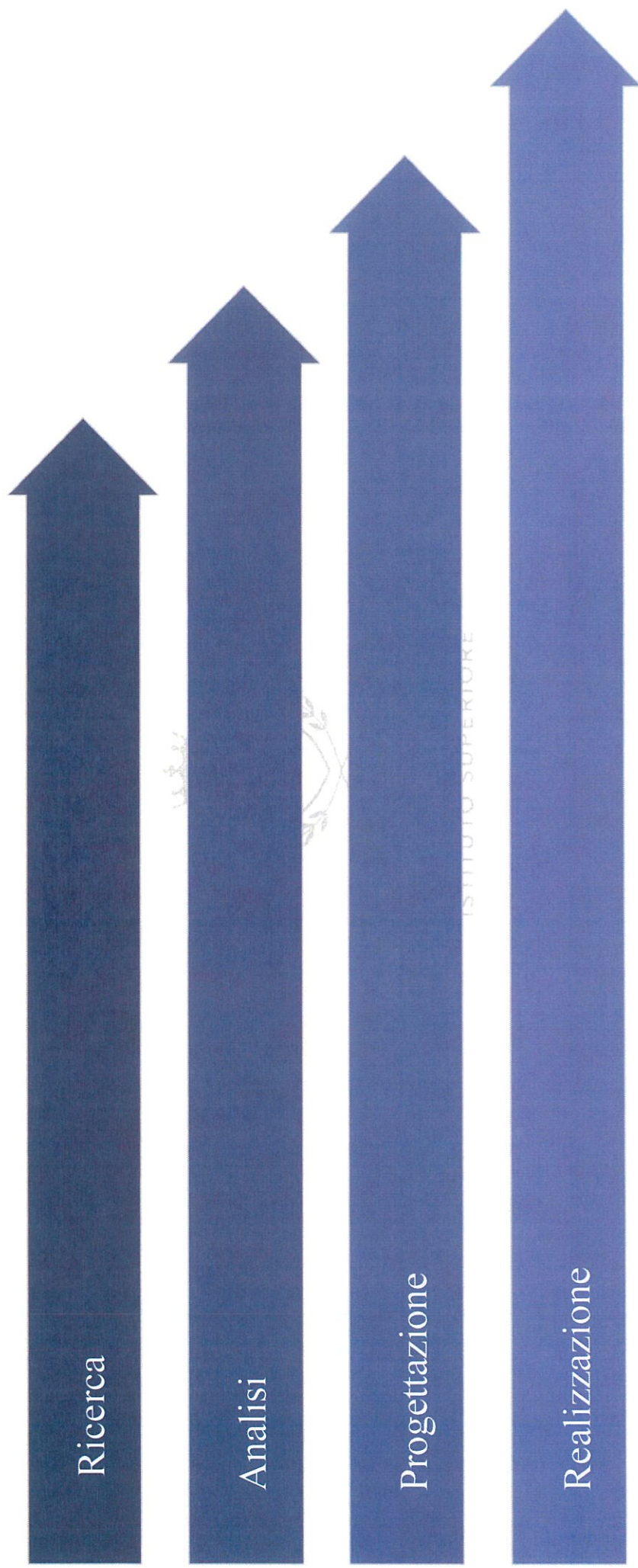
Matematico

Utilizzare strumenti matematici per calcolo costi, analisi statistiche e pianificazione del processo produttivo





Attività degli Studenti



Gli studenti lavorano in gruppi interdisciplinari, alternando attività di ricerca, laboratorio, progettazione e performance professionale. Ogni gruppo si occupa di un prodotto tipico specifico del territorio, sviluppando competenze reali e trasferibili.

Contesto, Tempi e Metodologie

Calendario Operativo

- Febbraio**
- Avvio UdA, presentazione del progetto, ricerca sul territorio, uscita didattica presso produttori locali
- Aprile**
- Progettazione e prove del menù; redazione schede tecniche multilingue; allestimento sala e prove di servizio

1

2

3

4

Marzo

Analisi chimiche e nutrizionali in laboratorio; studio normativa DOP/IGP; calcolo food cost e budget evento

Maggio

Evento finale con presentazione pubblica del menù territoriale; valutazione, autovalutazione e restituzione

Metodologie e Strumenti

Cooperative Learning

Gruppi eterogenei con ruoli definiti: ricercatore, tecnico, comunicatore, responsabile qualità

Project-Based Learning

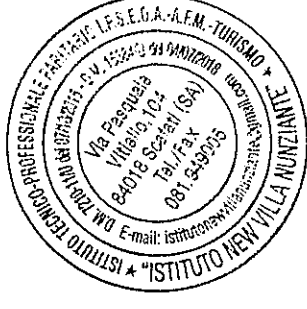
Il prodotto finale reale (evento/menù) guida tutto il percorso con scopo autentico e pubblico reale

Flipped Classroom

Contenuti teorici condivisi in anticipo; le ore in classe dedicate a pratica, discussione e produzione

Strumenti Digitali

Google Workspace, Canva, fogli di calcolo per food cost, piattaforme per la condivisione dei materiali



Criteri di Valutazione e Autovalutazione

Strumenti di Valutazione

Rubrica di valutazione interdisciplinare

Indicatori condivisi tra i docenti del CdC: conoscenze disciplinari, qualità del prodotto, competenze comunicative, lavoro di gruppo

Osservazione in itinere

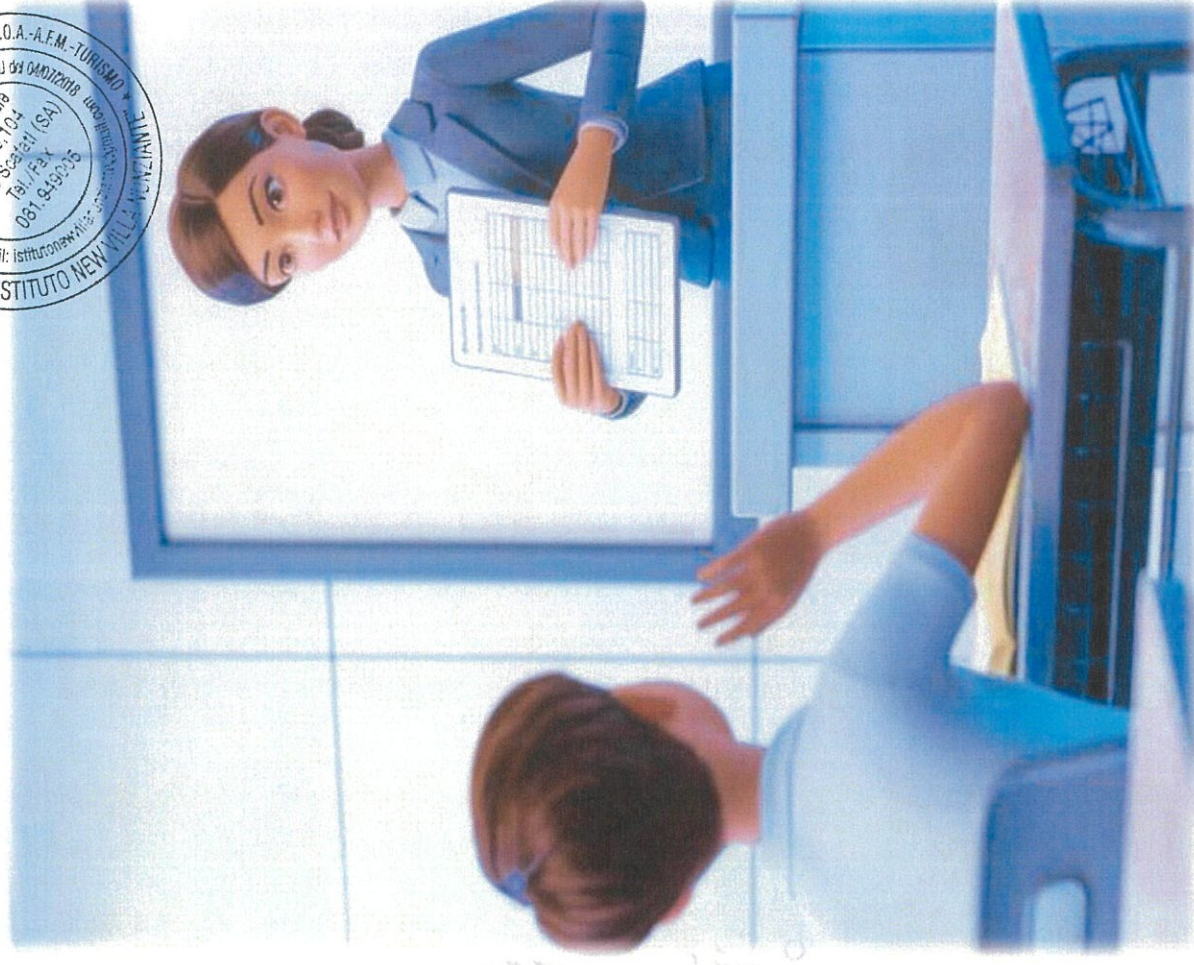
Schede di osservazione del processo durante le attività pratiche in laboratorio e in aula

Valutazione del prodotto finale

Menù, schede tecniche, presentazione pubblica: valutati da docenti e, ove possibile, da esperti esterni

- **Diari di bordo individuali settimanali**
- **Griglia di autovalutazione delle competenze (scala 1-4)**
- **Peer assessment tra gruppi al termine delle fasi**
- **Riflessione finale: "Cosa ho imparato, cosa cambierei"**

Autovalutazione degli Studenti



L'autovalutazione non è accessoria: è parte integrante del percorso e contribuisce allo sviluppo della metacognizione e dell'autonomia professionale.

«VALORIZZARE I PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO SIGNIFICA SOSTENERE L'ECONOMIA LOCALE E PROMUOVERE UNO SVILUPPO SOSTENIBILE».