

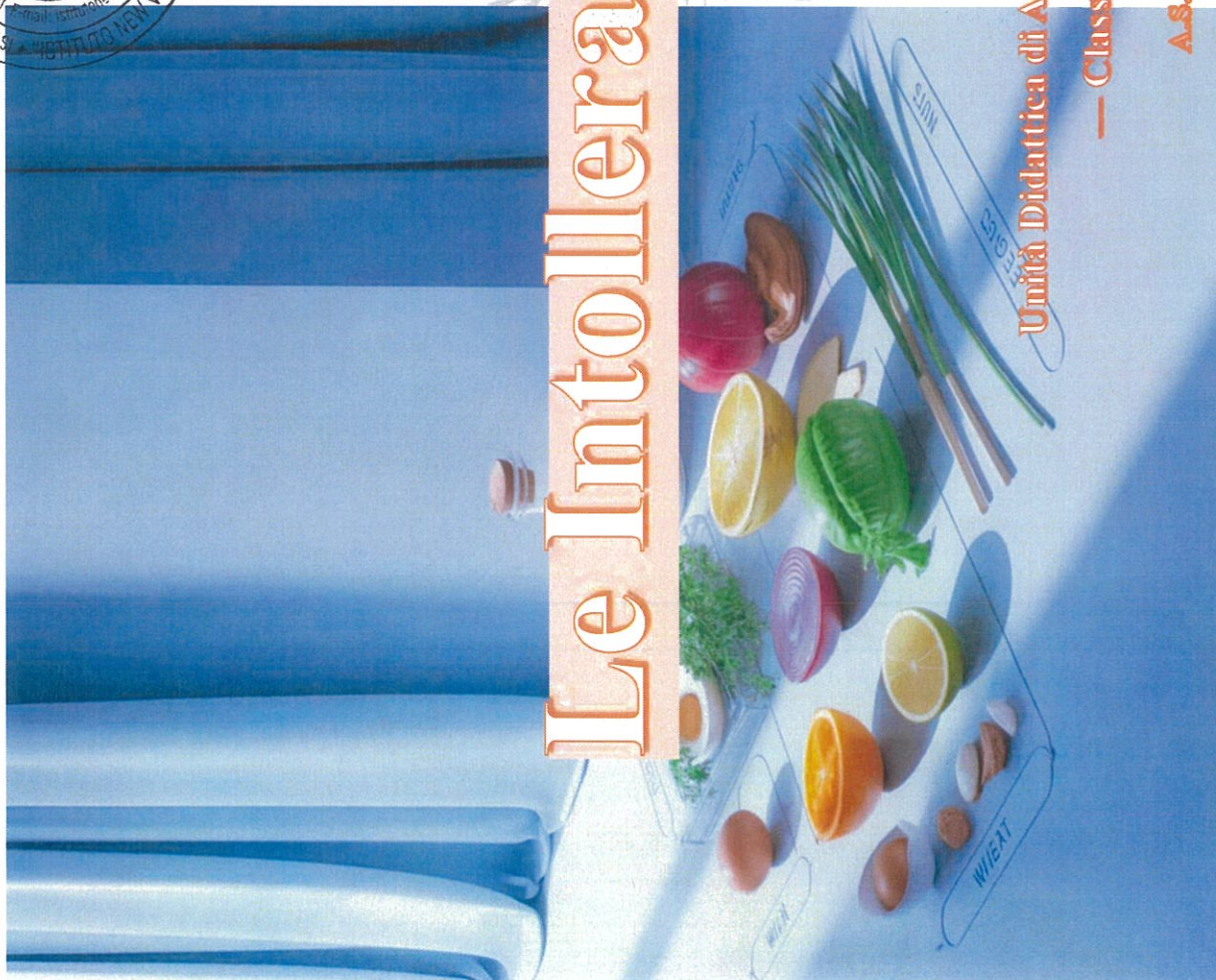


Le Intolleranze Alimentari

Unità Didattica di Apprendimento Interdisciplinare

— Classi V Enogastronomia

A.S.: 2025/2026



Dove vogliamo arrivare?



Obiettivi

- Comprendere cause e gestione delle intolleranze
- Progettare menu sicuri e inclusivi
- Sviluppare competenze professionali e civiche

Prodotto Finale

- Menu enogastronomico multilingue "Allergen-Free"
- Presentazione pubblica alla classe/commissione
- Brochure informativa per clienti



Il team disciplinare



Italiano / Storia

Testi argomentativi, evoluzione delle abitudini alimentari



Ed. Civica

Diritti del consumatore, etichettatura, tutela della salute



Matematica

Statistica, percentuali, analisi dati epidemiologici



Inglese / Spagnolo

Menu e comunicazione professionale in L2/L3



Lab. Enogastronomia

Ricette alternative, sostituti alimentari, tecniche safe



Lab. Sala e Vendita

Accoglienza, comunicazione con il cliente, upselling consapevole



Scienze Motorie

Relazione tra alimentazione, sport e benessere fisico



Diritto e Tec. Amm.

Normativa HACCP, reg. UE 1169/2011, responsabilità legale



Scienze degli Alimenti

Meccanismi biologici, allergeni, cross-contaminazione

Sapere · Saper Fare · Saper Essere

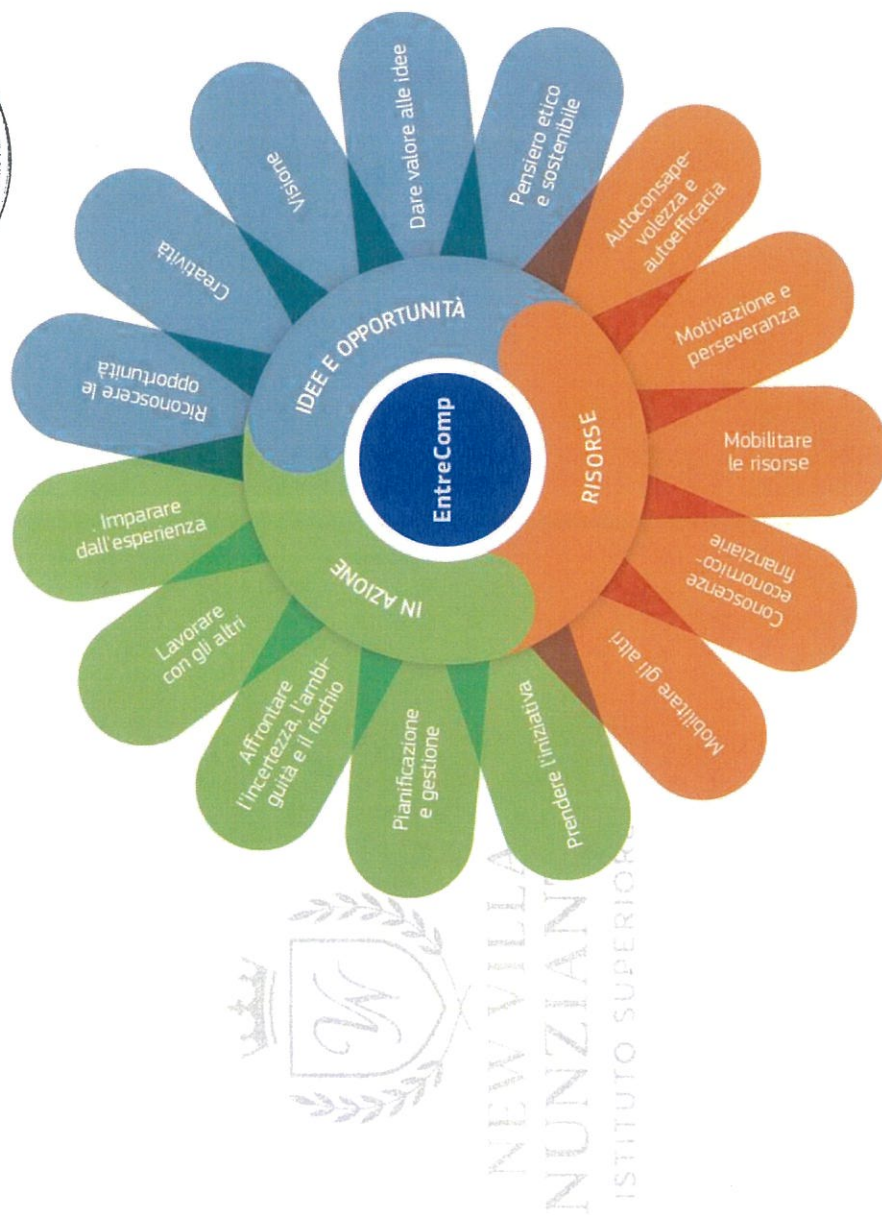


Disciplina	Sapere	Saper Fare	Saper Essere
Italiano / Storia	Struttura del testo espositivo-argomentativo; storia dell'alimentazione	Redigere report, relazioni e articoli sul tema	Pensiero critico, sensibilità culturale
Ed. Civica	Reg. UE 1169/2011, diritti consumatore	Analizzare etichette, individuare allergeni obbligatori	Responsabilità civica, rispetto delle norme
Matematica	Statistica descrittiva, probabilità, grafici	Elaborare dati su diffusione intolleranze; calcolare calorie	Rigore analitico, approccio scientifico
Inglese / Spagnolo	Lessico specifico food allergies: testi normativi L2/L3	Tradurre menu, simulare dialoghi con clienti stranieri	Apertura interculturale, professionalità
Lab. Enogastronomia	Allergeni, sostituzioni, tecniche di preparazione sicura	Progettare e realizzare ricette allergen-free	Cura, precisione, creatività culinaria
Lab. Sala e Vendita	Protocolli di servizio, comunicazione assertiva	Accogliere clienti con intolleranze, gestire emergenze	Empatia, professionalità, ascolto attivo
Scienze Motorie	Fabbisogno nutrizionale nello sport: diete personalizzate	Analizzare piani alimentari per sportivi con intolleranze	Rispetto del corpo, stile di vita sano
Diritto e Tec. Amm.	HACCP, responsabilità civile e penale del ristoratore	Redigere procedure di controllo, simulare audit	Senso di responsabilità, etica professionale
Scienze degli Alimenti	Mecanismi immunologici: allergeni prioritari UE	Classificare allergeni, progettare schede tecniche	Rigore scientifico, attenzione alla sicurezza
Attività Alternativa	Diversità alimentare, inclusione sociale	Produrre materiali visivi informativi per tutti	Inclusività, rispetto delle differenze



Competenze Chiave Europee trasversali agli Assi Culturali

- 
Competenza Alfabetica
 Comunicare in forma scritta e orale su temi nutrizionali
- 
Competenza Plurilingue
 Produrre testi e dialoghi in inglese e spagnolo
- 
Competenza STEM
 Applicare metodo scientifico e calcolo alla nutrizione
- 
Competenza Digitale
 Ricerca, elaborazione dati, presentazioni multimediali
- 
Imparare a Imparare
 Gestione autonoma del processo di ricerca e produzione
- 
Competenza Sociale e Civica
 Lavoro di gruppo, rispetto, inclusione
- 
Spirito di Iniziativa
 Progettare in autonomia il prodotto finale
- 
Consapevolezza Culturale
 Rispetto delle diversità alimentari e identità culturali



Assi Culturali

Asse Linguistico-Letterario

Produrre testi argomentativi e comunicare in L2/L3 in contesto professionale

Asse Scientifico-Tecnologico

Applicare conoscenze biologiche e tecnologiche alla sicurezza alimentare professionale

Asse Storico-Sociale

Collegare evoluzione alimentare, normativa e diritti del consumatore nel contesto europeo

Asse Matematico

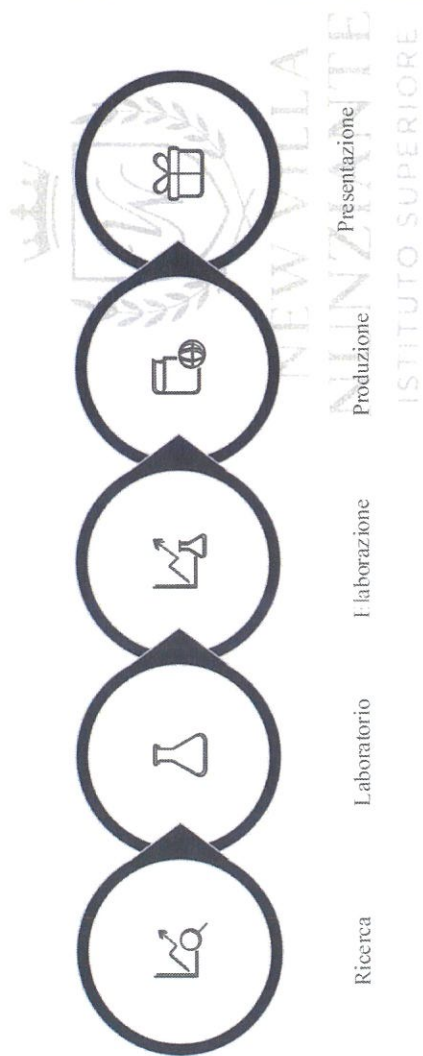
Elaborare e interpretare dati statistici sulla diffusione delle intolleranze alimentari





Attività degli Studenti

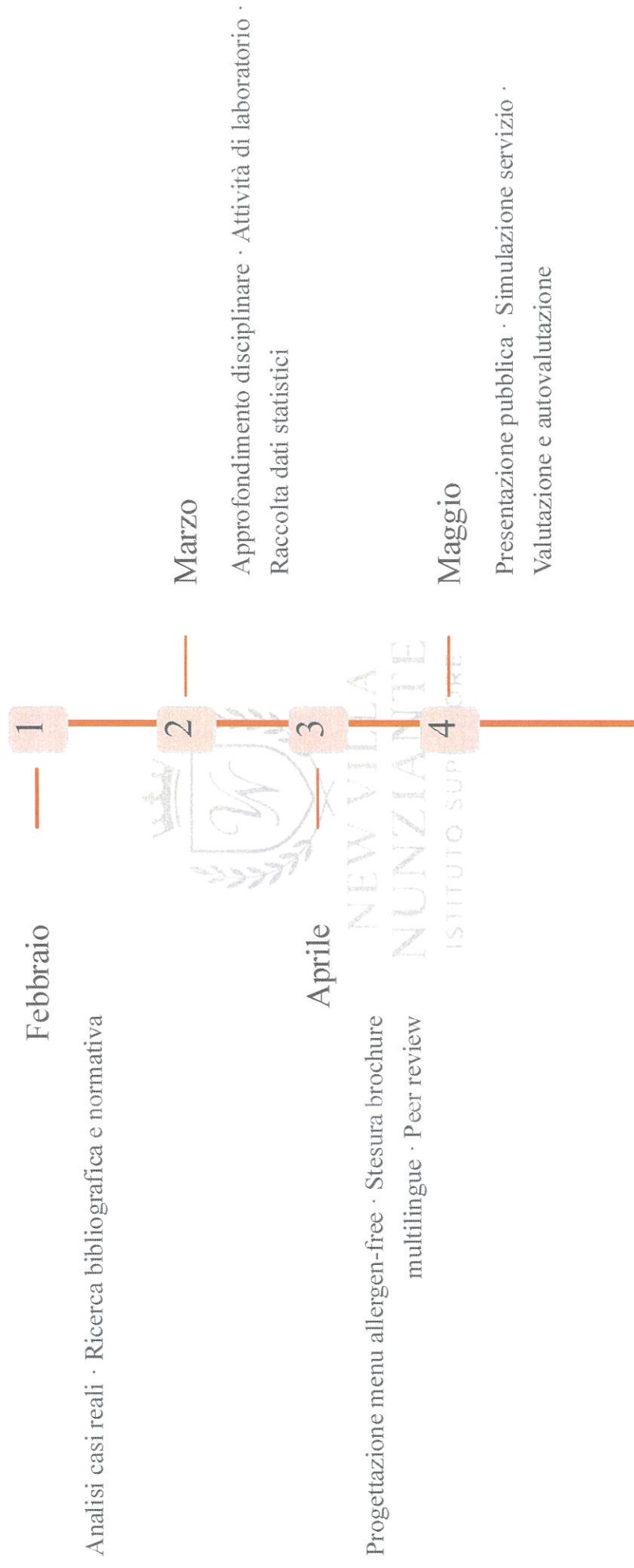
Cosa fanno gli studenti?



1	Ricerca Fonti scientifiche, normative UE, interviste a esperti
2	Lab. Pratico Ricette originali rielaborate in versione allergen-free
3	Dati & Grafici Analisi statistica epidemiologica, infografiche
4	Prodotto Menu multilingue, brochure cliente, presentazione digitale
5	Presentazione Esposizione pubblica, simulazione servizio in sala

Contesto di Lavoro e Tempi

Febbraio – Maggio



Il lavoro si svolge in aula, laboratorio di cucina, laboratorio di sala e in modalità cooperativa per gruppi interdisciplinari di 4-5 studenti.





Metodologie, Strumenti e Valutazione

Come si lavora e come si valuta

Metodologie Didattiche

- ↑ Project-Based Learning
Prodotto autentico come motore dell'apprendimento
- ↑ Cooperative Learning
Gruppi eterogenei con ruoli definiti
- ↑ Flipped Classroom
Studio autonomo + approfondimento in aula
- ↑ Problem Solving
Casi reali di ristorazione con clienti celiaci/allergici

Strumenti

- Piattaforma digitale (GSuite / Classroom)
- Laboratorio di cucina e sala
- Fonti normative UE e schede HACCP
- Rubrica di valutazione condivisa

Criteri di Valutazione

- Correttezza dei contenuti disciplinari
- Qualità del prodotto finale
- Competenze comunicative e linguistiche
- Collaborazione e processo di lavoro

Autovalutazione

Diari di bordo · Schede riflessione · Peer assessment finale

LE INTOLLERANZE ALIMENTARI: COMPETENZA E RESPONSABILITA'

NEW VILLA
NUNZIANTE
ISTITUTO SUPERIORE

«La conoscenza delle intolleranze alimentari è fondamentale per garantire sicurezza, inclusione e qualità del servizio».