

UDA

Accompagnare lo “Storico Ribelle”

sezioni	Contenuti
1. Titolo UdA	Accompagnare lo “Storico Ribelle”
2. Contestualizzazione	<p>La situazione oggetto dell’UDA riguarda un evento organizzato, all’interno della manifestazione “Cheese. Le forme del latte”, dalla Condotta Slow Food “Alta Langa”. Tale evento prevede a favore di un pubblico prenotato la degustazione di un rinomato formaggio denominato “Storico Ribelle” accompagnato da birre artigianali prodotte, rispettivamente, dal birrificio veneto Ofelia e dagli studenti dell’indirizzo indirizzo “Produzioni e trasformazioni agroalimentari”.</p> <p>Il coinvolgimento una siffatta situazione appare, quindi, assolutamente coerente con i contenuti di un percorso caratterizzato sul settore caseario e brassicolo le cui competenze specialistiche attengono non solo agli aspetti produttivi ma anche alla presentazione e commercializzazione dei prodotti tipici di questi settori.</p>

	<p>Notevoli appaiono le implicazioni anche in termini di interazioni col contesto socio-economico di riferimento, posto che gli alunni hanno la possibilità di venire in contatto con un importante attore del territorio in campo agroalimentare, operante tra l'altro a livello globale, come il movimento Slow Food</p> <p>L'UDA proposta attiene ai seguenti assi culturali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - asse dei linguaggi in termini di utilizzo di strumenti espressivi ed argomentativi per comunicare all'interno di un ambito professionale; - asse scientifico-tecnologico in quanto implica in capo agli studenti la capacità di descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà artificiale come la produzione in ambito caseario e brassicolo; - asse storico-sociale per l'attenzione dedicata ai temi della produzione agroalimentare sostenibile e, quindi, di comprendere la necessità di un cambiamento nelle relazioni economiche e negli stili di vita a fronte dei fenomeni di deterioramento ambientale.
3. Destinatari	Classe 1 [^] indirizzo "Agraria, agroalimentare e agroindustria –

	Articolazione: Produzioni e trasformazioni” articolato sulla produzione casearia e brassicola
4. Monte ore complessivo	5 ore da svolgersi in una mezza giornata – in data sabato 16 settembre 2023 - corrispondente con la data di svolgimento dell’evento
5. Situazione/problema/tema di riferimento dell’UdA	Agli studenti viene richiesto, in occasione dell’evento, di presentare i prodotti agroalimentari (formaggi e birra) offerti in degustazione ad un pubblico interessato o addirittura specializzato, illustrandone storia, metodo produttivo, qualità organolettiche e nutrizionali e ricadute positive sull’ambiente.
6. Prodotto/Prodotti da realizzare	L’obiettivo dell’UDA è quello di consentire agli studenti di offrire all’utenza dell’evento di acquisire una cognizione piena circa la valenza, alimentare ma soprattutto sociale e culturale, dei prodotti inseriti nell’evento.
7. Competenze target	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del

	<p>proprio territorio</p> <p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p>
8. Saperi essenziali	<p>Aspetti fondamentali della trasformazione agroalimentare con particolare riferimento alla produzione casearia e brassicola</p> <p>Denominazioni collettive dei prodotti agroalimentari (DOP e Presidi Slow Food)</p> <p>Regole basilari della lingua inglese per comunicare con un pubblico proveniente dall'estero</p>
9. Insegnamenti coinvolti	<p>Chimica</p> <p>Italiano</p> <p>Lingua Inglese</p> <p>Diritto-Economia Politica</p>
10. Attività degli studenti	<p>E' stato individuato all'interno della classe un gruppo di cinque studenti a cui sono stati assegnati i seguenti compiti:</p> <p>studio introduttivo delle tematiche da trattare nell'ambito dell'evento</p> <p>accoglienza del pubblico</p> <p>illustrazione al medesimo dei prodotti dedotti nell'evento</p> <p>accompagnamento con ulteriori spiegazioni dell'utenza nella degustazione dei prodotti agroalimentari</p>

	<p>promozione, ai fini della commercializzazione diretta, della birra prodotta dall'istituto</p>
<p>11. Attività di accompagnamento dei docenti</p>	<p>Durante lo svolgimento delle lezioni di Chimica verranno introdotti i principi basilari che attengono alla produzione casearia e brassicola.</p> <p>Nelle lezioni di Diritto-Economia Politica verrà dedicato spazio all'approfondimento dei concetti di sostenibilità e le denominazioni collettive dei prodotti agroalimentari</p>
<p>12. Prodotti /realizzazioni in esito</p>	<p>Verrà richiesto, una volta concluso l'evento, agli allievi la realizzazione di una breve presentazione delle tematiche affrontate durante l'evento, invitandoli ad evidenziare innanzitutto i collegamenti tra le varie tematiche affrontate</p>
<p>13. Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento</p>	<p>La valutazione è stata effettuata in itinere poiché i docenti coinvolti nell'UDA saranno presenti durante lo svolgimento dell'evento.</p> <p>Essa verrà incentrata sull'efficacia con cui le tematiche specifiche dell'indirizzo, esposte dagli studenti, verranno comunicate all'utenza, nonché di come le stesse saranno assimilate dagli allievi in sede di realizzazione del lavoro finale.</p> <p>All'UDA verrà attribuito un peso pari ad un ventesimo sul voto finale dell'interperiodo.</p>

