

# UDA pluridisciplinare per lo sviluppo delle competenze

## Metti nel piatto i giusti nutrienti

La conoscenza dei principi nutritivi e delle fonti alimentari permette di compiere le scelte corrette per un'alimentazione varia. Queste competenze beneficiano del coinvolgimento delle conoscenze, abilità e competenze apprese in altre discipline, soprattutto quelle operative dei Laboratori di cucina e di sala e vendita, per la realizzazione e il servizio di piatti. Lo svolgimento dell'UDA presuppone anche abilità e competenze apprese dagli insegnamenti di Matematica, Italiano, Seconda lingua e di Tecnologie dell'informazione e della comunicazione: in particolar modo per la capacità di espressione e l'uso delle tecnologie informatiche per la realizzazione di un elaborato.

Le employability skills attivate sono:

- riflessione critica
- comunicazione
- problem solving
- competenze digitali



### SNODI PLURIDISCIPLINARI

Asse dei linguaggi	Asse scientifico, tecnologico e professionale
Italiano	Scienza degli alimenti
Seconda lingua	Laboratorio di cucina
Inglese	Laboratorio di sala e vendita
	Matematica
	Tecnologie dell'informazione e della comunicazione

### Tempi

- 24 ore richieste

### Prodotti da realizzare

- Ricette di piatti con i relativi criteri di scelta delle materie prime
- Piatti cucinati e serviti
- Relazione sul lavoro svolto
- Presentazione dei piatti in lingua straniera



### Compito di realtà

#### ► Fase 1

Dopo aver ripassato in classe le funzioni dei nutrienti e le loro fonti alimentari, l'insegnante **presenta il lavoro** da svolgere e **organizza la classe in gruppi**.

#### ► Fase 2

Con l'aiuto dell'insegnante di Scienza degli alimenti, ogni gruppo **individua un piatto** che fornisca tutti i macronutrienti e che contenga almeno un micronutriente in quantità significative.

Ogni gruppo manterrà traccia delle correzioni fatte dall'insegnante o dai componenti del gruppo stesso, riportando su un foglio la proposta e la motivazione della correzione.

#### ► Fase 3

Con l'insegnante di Cucina si definisce **la ricetta, le attrezzature necessarie, l'organizzazione della postazione e la sequenza operativa**. Con l'insegnante di Sala e vendita, inoltre, vengono individuate le modalità più appropriate per **il servizio del piatto** realizzato.

#### ► Fase 4

Con l'aiuto degli insegnanti di Matematica e TIC viene redatto un foglio di calcolo che permetta di definire **l'apporto in macronutrienti fornito dalla singola porzione**; questi apporti vengono confrontati con il fabbisogno di un giovane individuo con una dieta di 2600 kcal.

Viene preparata una breve **presentazione del piatto** nelle due lingue straniere.

#### ► Fase 5

Ogni gruppo redige una **relazione** relativa sia alla scelta, sia alla preparazione, sia al servizio del piatto realizzato. La relazione viene corredata con l'immagine del piatto, il contenuto calorico e di macronutrienti e la breve presentazione nelle due lingue straniere.



### Criteri di valutazione

Saranno valutate le fasi dell'attività tenendo conto dei seguenti descrittori:

- significatività e pertinenza delle informazioni selezionate e utilizzate;
- coerenza con i parametri richiesti;
- correttezza delle tecniche e degli strumenti necessari all'esecuzione del compito;
- impegno e disponibilità alla collaborazione con i compagni;
- efficacia del prodotto realizzato.

Per ciascun descrittore i livelli di padronanza previsti possono essere i seguenti:

**Livello A** avanzato; **Livello B** intermedio; **Livello C** base; **Livello D** parziale.