

<b>Denominazione</b>	<b><i>“La Pasta: tante forme, tra gusto e identità culturale”</i></b>	
<b>Compito – prodotto</b>	Evento di degustazione, di due piatti della tradizione laziale e nazionale: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta (maltagliati) e fagioli</li> <li>- Tagliatelle in salsa bolognese</li> </ul> Realizzazione di un depliant esplicativo del percorso	
<b>Competenze mirate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Assi culturali</b></li> <li>• <b>Cittadinanza</b></li> <li>• <b>Professionali</b></li> </ul>	Assi culturali: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</li> </ul> Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Imparare ad imparare</li> </ul> Competenze professionali: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</li> <li>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>- Riconoscere l'identità culturale attraverso il cibo</li> </ul>	
	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni</li> <li>- Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera</li> <li>- I diversi tipi di pasta in lingua straniera (francese e spagnolo)</li> <li>- Codice deontologico professionale</li> <li>- I 5 gruppi degli alimenti, la filiera, la tracciabilità, l'etichettatura e il concetto di piramide inversa</li> <li>- Analisi delle diverse tipologie di pasta</li> <li>- Conoscere le origini e le abitudini alimentari di un popolo: percorso evolutivo per arrivare al prodotto finito</li> </ul>	<b>Abilità/Capacità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esporre in modo corretto le procedure di base</li> <li>- Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano e in lingua straniera</li> <li>- Presentazione di ricette in lingua straniera</li> <li>- Relazionarsi positivamente con il gruppo-classe e operare nel rispetto del proprio ruolo</li> <li>- Essere in grado di associare il prodotto al relativo gruppo evidenziandone l'origine, la filiera e la sostenibilità</li> <li>- Riconoscere le caratteristiche organolettiche della pasta</li> <li>- Mettere in relazione e confrontare le abitudini fra le civiltà antiche</li> </ul>
<b>Utenti</b>	Classi prime Alberghiero	
<b>Prerequisiti</b>	Strutture di base della comunicazione	
<b>Fase di applicazione</b>	Primo quadrimestre, in totale 30 ore	
<b>Tempi</b>	T1: Presentazione UdA da parte del docente di storia: brainstorming in classe con gli alunni e nomina dei gruppi di lavoro T2: Ricerca e descrizione della lavorazione e preparazione della pasta T3: Esplorazione storica: le origini della pasta T4: Funzione nutrizionale, tracciabilità, filiera distributiva e sostenibilità della pasta T5: Ricette dei due piatti della tradizione laziale e nazionale T6: Ricette in lingua straniera (francese e spagnolo) T7: Realizzazione del depliant T8: Produzione e degustazione. Presentazione del depliant	

<b>Esperienze attivate</b>	Esercitazioni pratiche nel laboratorio di Enogastronomia
<b>Metodologie</b>	Didattica laboratoriale, lezione frontale, brainstorming, cooperative learning
<b>Risorse umane</b>	Docenti interni di storia, lab. enogastronomia, scienze degli alimenti e seconda lingua straniera
<b>Strumenti</b>	Laboratorio di informatica, laboratorio di cucina, laboratorio linguistico, libri di testo, materiale informativo
<b>Valutazione</b>	Una per ogni docente al termine della fase disciplinare e una complessiva con tutti i docenti coinvolti