



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

Unità di Apprendimento N° 1

Classe: 3AAT

Titolo: Il mercato e il consumo sostenibile, la Green Transition e le politiche di produzione agricola, i prodotti UE e la loro tutela

Periodo di svolgimento	Primo quadrimestre
Situazione problema	Mentre il turismo di massa è soprattutto marketing e vendita, massimizzazione assoluta di numeri e affluenze, il turismo sostenibile punta a un numero di visite pari solo a quello che non compromette la destinazione o l'esperienza del turista. Visto che il turismo sostenibile ha come scopo quello di ridurre gli impatti e migliorare la vita delle comunità locali, si accompagna spesso all'istituzione di un fondo o di metodi di finanziamento destinati alla tutela. Rispetto al loro ruolo tradizionale, che era soprattutto informativo, le guide che operano in dinamiche sostenibili hanno di norma due responsabilità aggiuntive. Che cosa faresti per valorizzare un bene culturalmente rilevante, se tu fossi una guida turistica, rispettando gli obiettivi dell'Agenda 2030?
Compito di realtà	Approfondendo gli argomenti e sviluppando le capacità di collegare e rielaborare dati e informazioni, gli studenti dovranno essere in grado di trasmettere i codici di comportamento responsabili da adottare per rispettare l'ambiente e per relazionarsi con le persone che si incontrano in modo adeguato, attraverso l'elaborazione di un prodotto multimediale.
Discipline coinvolte	Storia, Scienza e cultura dell'alimentazione, IRC o Materia Alternativa, DTA, Storia dell'arte, Scienze motorie, Educazione civica
Competenze trasversali da raggiungere	- competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; - competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; - competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2	• Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati • Area 2: Comunicazione e collaborazione • Area 3: Creazione di contenuti digitali



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

(indicare quali aree saranno privilegiate)	• Area 4: Sicurezza • Area 5: Risolvere problemi
Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2	• <u>Competenze di Area 1</u>: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza : • Base - • Intermedio - • Avanzato • <u>Competenze di Area 2</u>: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online. Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato • <u>Competenze di Area 3</u>: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato • <u>Competenze di Area 4</u>: proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali. Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato • <u>Competenze di Area 5</u>: risolvere problemi tecnici, individuare bisogni e risposte tecnologiche, utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali, individuare gli aspetti da migliorare, cercare opportunità di crescita personale e tenersi al passo con l'evoluzione digitale. Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato
Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)	Creazione di un prodotto multimediale <u>Competenze di Area 1</u> Contenuti digitali dei libri di testo delle discipline coinvolte Siti web, blog, database digitali inerenti l'argomento dell'UDA Intelligenza artificiale <u>Competenze di Area 2</u> Social media (WhatsApp, ...)



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

	E-mail istituzionale Google Drive/OneDrive ed altri utili strumenti delle piattaforme digitali utilizzate nel nostro istituto per la didattica (G Suite for Education, Microsoft 365) <u>Competenze di Area 3</u> Strumenti Office (Word, Excel, PowerPoint) o similari (Documenti Google, Presentazioni Google) Fotocamera/Videocamera/Microfono + App per elaborare immagini, creare video, file audio App per storytelling (Canva, Book creator)
Competenze in uscita	AG3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. AG6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. AG9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo. AG10 Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. AI8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.
Competenze disciplinari da raggiungere	Storia dell'arte Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale, sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile. Scienze Motorie Imparare a riconoscere i sintomi della disidratazione durante e dopo l'attività fisica. IRC Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

	Scienza e cultura dell'alimentazione Stili di vita sostenibili, prodotti biologici, fair trade. DTA Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi e flussi informativi con riferimento alle diverse tipologie di imprese, utilizzando strumenti matematici, rapporti, proporzioni, calcoli, percentuali per risolvere problemi. Storia Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, la connessione con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Conoscenze disciplinari coinvolte	Storia dell'arte Obiettivo 11: rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili. Rafforzare gli impegni per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo. Conoscere lo sviluppo storico della consapevolezza della tutela e della valorizzazione del patrimonio artistico, conoscere i principali riferimenti costituzionali e legislativi, nazionali e internazionali, in materia di tutela e valorizzazione del patrimonio artistico. Obiettivo 17: rafforzare le modalità di attuazione e rilanciare il partenariato globale per lo sviluppo sostenibile (partnership per obiettivi). Scienze Motorie Importanza dell'acqua, all'interno della vita quotidiana e nelle attività sportive. IRC L'evoluzione dell'etica legata al commercio nell'Europa medievale e rinascimentale. Essere interconnessi e non iperconnessi. Il tema del coltivare e custodire nell'eziologia metastorica di genesi, l'uomo come Ha'Adam hi somer habare' Velo chamsan e non usurpatore. Le cosmogonie e il rapporto uomo ambiente nei diversi domini mitologici. Scienza e cultura dell'alimentazione Agenda 2030 Obiettivo 1: sconfiggere la povertà. Obiettivo 2: sconfiggere la fame. Obiettivo 3: garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età (Educazione alla salute e



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

	benessere: stili di vita responsabili secondo le indicazioni dell'OMS). Storia Dal Basso Medioevo al Rinascimento: ripresa degli scambi commerciali tra vecchie e nuove vie. DTA Gli strumenti operativi. I beni e i servizi. Gli elementi distintivi dell'impresa. L'ambiente interno e esterno. Le forme di mercato. La classificazione delle imprese. Le aziende ecosostenibili. Corso sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.
Abilità disciplinari coinvolte	Storia dell'arte Comprendere il ruolo dei vari soggetti nella tutela e valorizzazione del patrimonio artistico e culturale. Conoscere e rispettare i beni culturali e ambientali a partire dal proprio territorio. Progettare itinerari turistici di interesse culturale e ambientale per la valorizzazione dell'ambito territoriale di appartenenza. Scienze Motorie Utilizzare in modo adeguato l'acqua e gli elementi in essa contenuti nei vari contesti. IRC Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Scienza e cultura dell'alimentazione Promuovere lo sviluppo sostenibile attraverso l'uguaglianza di genere, l'inclusione, la promozione di una cultura di pace e di non violenza, la garanzia del diritto al lavoro e la sicurezza. Storia Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo. Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale. Leggere - anche in modalità multimediale - le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie,



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

cartografiche, ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche.

DTA

Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia.

Comprendere il modo in cui le organizzazioni operano nella società.

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

Metodologie didattiche

- apprendimento cooperativo
- dibattito guidato
- lezione dialogata
- supporti multimediali
- approccio induttivo
- studio di caso
- problem solving
- ricerche e lavori individuali e di gruppo

Materiale didattico

Libro di testo, appunti, testi fotocopati, video, strumenti digitali per la didattica

Fasi svolgimento

(le fasi per le singole discipline potranno essere parallele o concatenate ma comunque dovranno svolgersi entro l'arco di tempo indicato per l'UdA)

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio
Presentazione del progetto	Tutte le materie	Brainstorming	x			



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

Organizzazione e pianificazione del lavoro	IRC Storia	Analisi del contesto dell'anno Mille. Lettura di passi biblici, di parti del Prometeo, del prologo dell'Antigone e del "De rerum natura". Analisi della sostenibilità oggi a partire dalla visione di documentari e articoli. Il feudalesimo come modello di società chiusa, la ripresa dei commerci come prima globalizzazione del Mediterraneo e presupposto per le scoperte geografiche.	x			
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Visione filmati allevamenti intensivi e monoculture	x			
	DTA	Organizzazione del lavoro per gruppi	x			
	Storia dell'arte, Scienze motorie	Organizzazione degli argomenti		x		
Ricerca e gestione informazioni	IRC	Ricerca guidata di articoli sul web e distribuzione di materiale da parte dell'insegnante		x		
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Ricerca inquinamento ambientale			x	
	DTA	Individuazione delle norme giuridiche e fiscali per la costituzione di impresa		x		
	Storia dell'arte, Scienze motorie	Ricerche sul web		x		
Riflessione e rielaborazione	IRC	Riflessioni a partire dai testi letti e dialogo sui problemi della fast		x		



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

		fashion e dell'industria dei prodotti animali				
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Analisi sul materiale raccolto			X	
	Scienze motorie	Bilancio idrico negli sport aerobici e anaerobici			X	
	DTA	Analisi delle informazioni, rielaborazione, contestualizzazione			X	
	Storia dell'arte	Brainstorming			X	
Realizzazione del prodotto	Alimentazione, DTA, Storia dell'arte, IRC	Realizzazione e presentazione del prodotto finale				X

Rubrica di valutazione dell'unità di apprendimento (processo)

Competenza personale e sociale e capacità di imparare ad imparare	Consapevolezza riflessiva e critica	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo a pieno il processo personale svolto	A
		Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo il processo personale svolto	B
		Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro	C
		Presenta un atteggiamento esecutivo e mostra solo delle preferenze (mi piace.../non mi piace...)	D
		La competenza non è stata raggiunta	E
	Creatività	Formula con fluidità idee nuove ed originali, elabora modalità nuove di lavoro, realizza produzioni originali	A
		Formula idee ed apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni piuttosto originali	B
		Propone idee, contributi semplici, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto	C



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

		Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali	D
		La competenza non è stata raggiunta	E
	Autovalutazione	L'allievo dimostra di detenere una costante attenzione valutativa e mira al miglioramento	A
		L'allievo valuta correttamente il proprio lavoro ed interviene per le necessarie correzioni	B
		L'allievo svolge in maniera essenziale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione, con il supporto del docente e del gruppo	C
		La valutazione avviene mediante precise domande stimolo formulate dal docente	D
		La competenza non è stata raggiunta	E
Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza	Comunicazione e condivisione di esperienze e conoscenze	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, condivide esperienze e saperi, ascoltando ed interagendo in modo positivo e riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	A
		L'allievo comunica con i pari, condivide esperienze e saperi, ascoltando ed interagendo in modo positivo ed ha una buona capacità di riorganizzare le proprie idee	B
		L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, condivide alcune esperienze e conoscenze, ascolta in modo discontinuo	C
		L'allievo ha difficoltà nel comunicare con i pari, talora è disponibile a condividere alcune esperienze e conoscenze	D
		La competenza non è stata raggiunta	E
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi e li porta a termine con senso di responsabilità	A



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it
mirh02000x@istruzione.it
mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

		Nel gruppo di lavoro è abbastanza disponibile alla cooperazione, assume incarichi e li porta generalmente a termine con senso di responsabilità	B
		Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi, avvalendosi del supporto dei docenti e del gruppo	C
		Nel gruppo di lavoro coopera limitatamente e porta a termine degli incarichi, solo se sollecitato	D
		La competenza non è stata raggiunta	E
Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali	Capacità di individuare i riferimenti culturali del lavoro	Stabilisce collegamenti culturali di tipo storico, sociale, scientifico, artistico, letterario a partire dal lavoro svolto e dai prodotti realizzati	A
		Stabilisce collegamenti culturali essenziali a partire dal lavoro svolto	B
		A partire dalla riflessione in gruppo, stabilisce collegamenti culturali	C
		L'apprezzamento del lavoro svolto è limitato al "qui ed ora": non vengono effettuati riferimenti culturali	D
		La competenza non è stata raggiunta	E
	Capacità di utilizzare riferimenti ed elementi culturali per completare e arricchire il lavoro	Individua ed utilizza in modo efficace ed originale documenti, fonti pertinenti per completare ed arricchire il prodotto del lavoro	A
		Individua dopo il confronto collettivo elementi culturali utili ad arricchire e a completare il lavoro; utilizza gli stessi in modo pertinente	B
		Con il supporto del gruppo e del docente, utilizza elementi culturali per arricchire e completare il lavoro	C
		Utilizza gli elementi culturali individuati in gruppo	D
		La competenza non è stata raggiunta	E
Competenza digitale	Utilizzo di strumenti digitali per reperire	Utilizza con autonomia motori di ricerca e strumenti digitali per reperire informazioni utili alla realizzazione del lavoro	A



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

	informazioni utili al lavoro	Ricava informazioni utili per mezzo di motori di ricerca e di strumenti digitali indicati dal gruppo e/o dal docente	B
		Ricava alcune informazioni utili per mezzo di motori di ricerca e di strumenti digitali indicati dal gruppo e/o dal docente e grazie al supporto di questi ultimi	C
		Utilizza le informazioni utili recuperate da altri da sè	D
		La competenza non è stata raggiunta	E
	Utilizzo di strumenti digitali per realizzare il prodotto e per comunicare gli esiti	Utilizza il PC e software specifici per realizzare il lavoro e per comunicarne gli esiti	A
		Utilizza il PC e alcuni software per realizzare il lavoro e per comunicarne gli esiti	B
		Con il supporto del gruppo e dei docenti, utilizza il PC e alcuni software per realizzare il lavoro e comunicarne gli esiti	C
		Utilizza gli strumenti digitali solo con l'aiuto degli altri	D
		La competenza non è stata raggiunta	E

Rubrica di valutazione dell'unità di apprendimento (prodotto)

Linguaggio e comunicazione	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato in modo pertinente e corretto il linguaggio specifico richiesto	A
Utilizzo linguaggio tecnico specifico	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio corretto, i cui termini scelti sono stati specifici ed essenziali	B
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio standard e non si è fatto ricorso a termini specifici	C
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio essenziale, non sempre preciso ed esplicativo; non si è fatto ricorso a termini specifici	D
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione non è stato utilizzato un linguaggio adeguato, preciso ed esplicativo; non si è fatto ricorso a termini specifici	E



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

Correttezza, completezza	Il prodotto è completo in tutte le sue parti, correttamente eseguito e pienamente rispondente a tutti i parametri della consegna, con soluzioni originali	A
	Il prodotto è correttamente eseguito e completo, piuttosto rispondente ai parametri della consegna	B
	Il prodotto è piuttosto corretto, ma si ravvisano delle incompletezze	C
	Il prodotto è incompleto e svolto in modo sommario	D
	Il prodotto non è stato correttamente eseguito ed è incompleto	E