



Ufficio Scolastico Regionale
Friuli Venezia Giulia

UdA

Mangia sano, vivi meglio!

Per la classe II di un Liceo delle Scienze Umane

Docenti autori:

Prof.ssa Mariella Ciani
Prof.ssa Paola D'Agostini
Prof.ssa Fabiola Di Filippo
Prof.ssa Maria Grazia Di Paola
Prof.ssa Giuseppina Locurto
Prof.ssa Maria Patrone
Prof.ssa Roberta Spizzamiglio
Prof.ssa Chiara Tempo

LA DIDATTICA PER COMPETENZE 2.
PROCESSI E MODELLI PER SVILUPPARE LA PROFESSIONALITÀ DOCENTE E
PROMUOVERE IL SUCCESSO FORMATIVO

Unità di Apprendimento

ASSE DEI LINGUAGGI

UdA

MANGIA SANO, VIVI MEGLIO!

Prodotti

- presentazione in Power point destinata a un gruppo di studenti di terza media,
- piccola dispensa
- leaflet (volantino in lingua inglese per pubblicizzare i cibi salutari)

Finalità generali (risultati attesi in termini di miglioramento)

- Promuovere la capacità di collaborazione
- Promuovere la capacità di collaborazione e comunicazione
- Suscitare curiosità per realizzare scoperte
- Introdurre alla costruzione di un progetto
- Sollecitare la capacità di usare la presentazione multimediale come strumento di sintesi del percorso svolto, tenendo conto dei destinatari

Competenze mirate

1. Competenze chiave di cittadinanza:

- Progettare
- Comunicare
- Collaborare e partecipare
- Agire in modo autonomo
- Individuare collegamenti e relazioni
- Acquisire ed interpretare l'informazione

2. Assi culturali

- Asse dei linguaggi: 1; 2; 3; 4; 5;
- Asse matematico: 1; 3
- Asse scientifico – tecnologico: 2, 3
- Asse storico – sociale: 3; 4

Abilità

- Raccogliere, classificare
- Analizzare, collegandosi anche alle questioni affrontate nei diversi ambiti disciplinari, i principali aspetti legati al cibo e all'alimentazione: valore culturale e simbolico, valore sociale, valore nutrizionale.
- Saper decodificare i messaggi pubblicitari.
- Saper leggere e comprendere le etichette dei prodotti alimentari
- Saper leggere testi di varia tipologia
- Saper produrre testi di tipologia diversa
- Saper convertire le unità di misura
- Saper utilizzare proporzioni e percentuali
- Saper leggere un grafico
- Raccogliere, organizzare e rappresentare dati / informazioni di tipo sia testuale, sia multimediale
- Saper costruire un pasto equilibrato secondo le esigenze nutrizionali
- Prendere appunti, e redigere sintesi e relazioni
- Comprendere dettagliatamente testi orali (per le attività di listening durante il processo)
- Esprimere valutazioni su vantaggi e svantaggi (per le attività di gruppo in inglese finalizzate alla realizzazione di un menu o una merenda salutare)
- Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche (per la stesura del testo normativo – ricetta)
- Parlare di cibi e bevande
- Parlare di quantità
- Scrivere correttamente semplici testi (volantino pubblicitario)

Contenuti

Matematica:

- unità di misura e sistemi di misura
- proporzioni
- percentuali
- lettura e interpretazione di grafici e di tabelle

Scienze naturali:

- nutrienti: macro e micro
- valori energetici
- metabolismo basale e metabolismo energetico
- IMC
- apparato digerente
- principali malattie legate all'alimentazione

Italiano:

- testo narrativo
- saggio
- articolo di giornale

Storia:

- breve storia dell'alimentazione in Occidente

Geografia:

- metacarta dell'alimentazione
- carte tematiche e grafici

Inglese:

- vocaboli attinenti a cibi e piatti della cucina italiana e anglosassone a confronto
- prezzi
- cibo e tradizione
- conoscenza dell'imperative form
- conjunctions and adverbs.

Scienze umane:

- la comunicazione pubblicitaria
- il valore simbolico del cibo

Diritto:

- direttive europee e legislazione italiana sull'alimentazione

Schema UdA

Utenti destinatari	Classe seconda del Liceo delle Scienze Umane
Fase di applicazione	Durante la "pausa didattica", inizio del secondo quadrimestre (si prevedono anche attività da svolgere a casa)
Tempi:	27 ore curricolari + 4 ore per la presentazione + 2 ore (pomeriggio) alla Coop
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> - uscita presso un supermercato sensibile a tematiche di educazione alimentare (Coop); - organizzazione dell'incontro con i ragazzi di terza media, per la quale si prevede la realizzazione di piatti salati e dolci secondo i criteri di una sana alimentazione; - attività di brain storming - attività di giochi di ruolo - attività di problem solving - attività di risoluzione in gruppo - attività di ricerca e discussione - attività di progettazione - attività di restituzione dei progressi realizzati
Metodologie	<ul style="list-style-type: none"> - Cooperative learning - Didattica interattiva per problemi - Sollecitazione e controllo della meta cognizione - Sollecitazione della discussione e controllo del percorso svolto - Attività in aula multimediale - Osservazione delle competenze chiave di cittadinanza
Risorse umane interne ed esterne	coordinatore della classe docente di Italiano, storia e geografia: 7 ore docente di inglese: 4 ore docente di diritto: 2 ore docente di scienze naturali: 5 docente di matematica: 4 docente di scienze umane: 5 ore
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> - cucina della Coop, - laboratorio informatico, - videocamera e macchina fotografica digitale - tabelle nutrizionali

Piano di lavoro

lunedì:

- proposta del problema e dell'argomento; consegna di documentazione e di attività da svolgere o da completare a casa impostazione dei gruppi di lavoro (1 ora);
- discussione guidata sulle abitudini alimentari (1 ora)
- analisi a gruppi di spot pubblicitari di tipi di cibo e di marche diversi; compilazione di griglie di osservazione (2 ore);
- Analisi di alcune metacarte e carte tematiche relative all'alimentazione nelle diverse aree geografiche; confronto dei risultati evidenziati dalle attività precedenti con dati statistici relativi ai consumi e alle condizioni di salute nelle diverse aree geografiche (1 ora)

martedì:

- brainstorming sulle abitudini alimentari dei ragazzi nel mondo anglosassone; ascolto di un'intervista a un esperto di scienze dell'alimentazione sul tema "un'alimentazione bilanciata per i giovani"; compilazione di tabelle di raccolta dati. *Assegnazione di compiti per casa riguardanti la stesura di grafici per l'approfondimento lessicale e la memorizzazione di nuovi vocaboli su cibo, ingredienti, elementi nutrizionali (spidergrams)* (1 ora)
- Costruzione di tabelle di confronto tra alimenti del mondo anglosassone e quello mediterraneo; significato sociale della scansione dei pasti (1 ora)
- Giochi di ruolo sul valore simbolico del cibo (1 ora)
- Analisi di statistiche (tabelle, grafici) relative alle abitudini alimentari dei giovani dell'area europea con eventuale predisposizione di questionario (1 ora)
- Attività laboratoriale relativa all'analisi e al confronto di direttive europee e di normativa italiana in materia di alimentazione.(1 ora)

mercoledì:

- Costruire una propria unità di misura per la massa e l'energia
- Sistema internazionale e unità di misura della massa; multipli e sottomultipli. Unità di misura per l'energia (calorie, joule), equivalenze (1 ora)
- Notazione esponenziale e scientifica, potenze di 10, equivalenze; visione di un filmato sulle potenze di 10 (1 ora)
- Considerazioni sulla storia dell'alimentazione; confronto con le attuali abitudini alimentari. (1 ora)
- Analisi di etichette di prodotti alimentari di prevalente consumo da parte degli studenti (1 ora)

giovedì:

- discussione a gruppi finalizzata alla definizione di un pasto salutare. Stesura della proposta del gruppo. Confronto fra i gruppi e assegnazione di compiti per casa riguardanti la scrittura di una ricetta "salutare" in inglese (1 ora).
- Lavoro di gruppo: documenti (articolo di giornale, testimonianza divulgata via internet, brano di libro) che trattino il rapporto cibo/corpo. Discussione e confronto. (2 ore)
- Completamento dell'attività laboratoriale relativa all'analisi e al confronto di direttive europee e di normativa italiana in materia di alimentazione.(1 ora)

venerdì:

- discussione e impostazione di un documento sintetico ed efficace che pubblicizzi uno snack sano o una semplice ricetta tradizionale e salutare (inglese, italiana o internazionale) da consigliare a teenagers (1 ora).
- rapporti, proporzioni, percentuali; attività: presentazione degli ingredienti di una ricetta e calcolo delle dosi e degli apporti calorici per un numero diverso di porzioni (1 ora)
- lavori di gruppo in cui ciascun gruppo elabora e presenta un pasto bilanciato, ad esempio la colazione. Al termine, il pasto ritenuto migliore per tutti gli elementi precedentemente analizzati, verrà messo in PPT. (3 ore)

sabato:

- Sintesi di quanto appreso nelle varie discipline sulla base dei diari di bordo; redigere una scaletta funzionale all'esposizione dell'esperienza da trasmettere agli alunni delle medie. (2 ore)
- discussione a piccoli gruppi sulla modalità più efficace per comunicare ai ragazzi delle medie l'esperienza fatta (auspicabilmente una presentazione in ppt); discussione collettiva
- progettazione della presentazione in PPT (da completare a casa) (1 ora)
- stesura finale e autovalutazione del prodotto pubblicitario in lingua inglese. (1 ora)

successivamente:

- presentazione ai ragazzi di terza media del prodotto (4 ore)

Valutazione

Valutazione del prodotto sulla base dei criteri predefiniti: completezza, pertinenza e organizzazione, consapevolezza riflessiva critica..

Valutazione del processo: superamento della crisi, capacità di trasferire le conoscenze acquisite, comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e portarli a termine.

Autovalutazione degli studenti: questionario.

Il coinvolgimento, l'impegno e la collaborazione nel lavoro di gruppo saranno presi in considerazione nella valutazione della condotta.