



Un format¹ per progettare e documentare l'unità formativa di apprendimento

IRIFERIMENTI

Sezione1 - Ambito disciplinare: Scienze

Titolo dell'unità formativa di apprendimento	
PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE	
IL QUADRO DI RIFERIMENTO DELLE NUOVE INDICAZIONI 2012	
Traguardi-Competenza disciplinare	Obiettivo/i
<i>Riconosce nel proprio organismo strutture e funzionamenti a livelli macroscopici e microscopici, è consapevole delle sue potenzialità e dei suoi limiti</i>	<i>Sviluppare la cura e il controllo della propria salute attraverso una corretta alimentazione (biologia)</i> <i>Padroneggiare concetti di trasformazione chimica [...]</i> <i>(chimica)</i>
Competenza/e chiave del cittadino europeo cui l'unità concorre:	
<ul style="list-style-type: none">▪ COMPETENZE SCIENTIFICHE▪ COMPETENZE SOCIALI▪ SENSO DI INIZIATIVA E DI IMPRENDITORIALITÀ	
CONTESTO DIDATTICO	
Classe 2° B Secondaria di primo grado	Disciplina coinvolta Scienze
MOTIVAZIONE DELLA PROPOSTA E SUO VALORE FORMATIVO	
Espressione dei bisogni degli studenti: La proposta nasce da una discussione, promossa da alcuni alunni, sull'osservazione della diversità delle loro merendine (confezionate, preparate dalla mamma, dolci, salate, dietetiche...) che li ha spinti a scambiarsele per assaggiarle. Progressivamente le considerazioni si sono centrate sull'importanza di conoscere ciò che si mangia perché entra nel corpo e ne diventa parte integrante. È emersa la necessità di capire, al di là della sensazione piacevole che può dare un alimento, quale sia il suo reale valore nutritivo, se è utile o dannoso per la nostra salute per individuare le scelte da operare per alimentarsi correttamente.	
Il contesto dell'esperienza didattica Nell'ambito del progetto "Sfrutta la frutta" la classe ha curato le note nutrizionali sulle etichette dei vasetti di marmellata. L'attività si è interconnessa con il lavoro della classe terza primaria dell'IC Spallanzani, che ha assunto il ruolo di committente del progetto e che ha distribuito i compiti, e con il lavoro svolto dagli stessi allievi in lingua italiana e in lingua inglese su testi di istruzioni e pubblicitari.	
Riferimenti al quadro teorico disciplinare e processi conoscitivi presenti nel nodo concettuale - disciplinare preso a tema nell'UA. Il 20 ottobre 2011 il MIUR ha pubblicato le "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana". Il documento intende "fornire alcuni orientamenti innovativi in materia di Educazione Alimentare, con precisa attenzione agli aspetti metodologici, per l'elaborazione dei curricula da parte degli Istituti Scolastici e per l'organizzazione delle attività educative e	



didattiche [...] con uno sguardo attento alla indicazione dell'Unione Europea in tema di sviluppo delle competenze chiave.”

L'attività svolta si ispira a questo documento e punta a far acquisire agli alunni la consapevolezza che, qualunque sostanza chimica venga introdotta nel nostro organismo attraverso la dieta quotidiana, sarà assorbita, trasformata, trattenuta o eliminata, modificandone la struttura con conseguenze positive o negative sulla salute che dipendono dalle nostre scelte personali.

La conoscenza dei principi nutritivi contenuti negli alimenti e le quantità corrette da assumere diventa cruciale perché “nel periodo della vita compreso tra l'inizio della pubertà e l'inizio della età adulta (dagli 11 ai 18 anni circa) [...], grazie ad una maggiore autonomia e libertà di movimento, possono presentarsi varie occasioni per compiere scelte alimentari autonome al di fuori dell'ambito domestico” come recita la pubblicazione del “La corretta alimentazione” del 2 ottobre 2009.

Le indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità invitano la popolazione a comportamenti alimentari atti a prevenire molte gravi malattie, compresa l'obesità. “La promozione di un'alimentazione sana tra i bambini è [...] auspicabile visto il continuo aumento della malattia in questa fascia d'età.” (Alessandra Cattori. Prevenzione dell'obesità attraverso un'educazione alimentare nell'infanzia. Teoria e creazione di strumenti pedagogici concreti. Novembre 1999.)

La lettura ragionata delle etichette degli alimenti, fornisce importanti indicazioni in merito all'apporto energetico dei cibi e agli ingredienti, compresi gli additivi alimentari, come riportato nel sito del Ministero della Salute: http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1141&area=sicurezzaAlimentare&menu=sicurezza.

Il sempre più frequente ricorso all'uso di cibi preconfezionati da parte delle famiglie rende utile una conoscenza approfondita delle varie categorie di additivi alimentari. La dispensa “Vocabolario degli additivi” prodotta per gli Itinerari Educativi del Comune di Venezia nel 2005 dalla nutrizionista Silvia Merlini illustra le caratteristiche di quelli più diffusi e mette in luce come “sarebbe oltremodo auspicabile l'uso sempre più perfezionato di mezzi fisici per la conservazione dei cibi e la graduale abolizione dei mezzi chimici”.

Altra fonte di ispirazione per la realizzazione dell'attività didattica è l'evento internazionale Expo Milano 2015 il cui tema è “Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”. Il MIUR ha stilato un Protocollo di Intesa con la società che lo gestisce con l'intento di porre l'accento su tutti gli aspetti legati all'alimentazione, compresa l'educazione ad una corretta alimentazione per favorire nuovi stili di vita in particolare per i bambini e gli adolescenti.

Lo sviluppo del nodo concettuale mette in moto, quindi, i seguenti processi di conoscenza:

- conoscere le norme alimentari stabilite dal Ministero della Sanità;
- distinguere i principi nutritivi presenti nei cibi dagli additivi alimentari;
- eseguire una lettura ragionata delle etichette
- saper creare l'etichetta di un prodotto alimentare casalingo;
- rapportare le componenti ai bisogni nutrizionali dell'organismo;
- supporre/ipotizzare combinazioni alimentari corrette.



GLI APPRENDIMENTI E LE SITUAZIONI DELL'UNITÀ FORMATIVA

Sezione 2

APPRENDIMENTI E SITUAZIONI DELL'UNITÀ

Competenza attesa:

Nell'ottica di una corretta educazione alimentare, riconoscere le sostanze contenute nei cibi, confrontare le etichette di alimenti confezionati, ricercare le indicazioni normative utili alla realizzazione dell'etichetta di un prodotto alimentare destinato alla vendita nel mercatino della scuola.

Conoscenze

- i principi nutritivi
- gli additivi alimentari
- alimentazione corretta ed equilibrata come mezzo di prevenzione
- parti essenziali delle norme di legge sulle etichette di prodotti alimentari

Abilità

- conoscere la composizione e la funzione dei diversi alimenti
- distinguere gli alimenti in base alla loro densità calorica
- riconoscere gli additivi alimentari più comuni e le loro funzioni
- esemplificare le regole per una alimentazione corretta
- comprendere il testo normativo relativo all'etichettatura di prodotti alimentari
- saper leggere in modo ragionato le etichette di prodotti alimentari
- utilizzare nel giusto contesto i termini specifici

Atteggiamenti/comportamenti ovvero i modi di porsi dell'allievo, oggetto di osservazione:

- confrontarsi e apprendere nel gruppo classe (es: ascoltare gli altri, offrire le proprie conoscenze agli altri, collaborare per un progetto comune ...);
- aprirsi con curiosità verso il reale;
- mettere in pratica le indicazioni per una alimentazione equilibrata in relazione al benessere psicofisico;
- trasferire i principi contenuti in una norma per realizzare un prodotto personale.

Situazioni di realtà e autentiche per mobilitare le competenze

Lo scopo dell'attività è la produzione di una etichetta per le marmellate da vendere al mercatino della scuola.



OSSERVAZIONE, VERIFICA, VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

sezione 3

VERIFICA E VALUTAZIONE

Prove di realtà

- 1) Test sull'alimentazione. VALUTAZIONE DI ASPETTI COGNITIVI
- 2) Realizzazione dell'etichetta di un prodotto alimentare casalingo. VALUTAZIONE DI ASPETTI METACOGNITIVI

Compito autentico (c. a. di prestazione, c. a. esperto, c. a. personale):

- 3) Realizzazione dell'etichetta per le marmellate prodotte dagli alunni della scuola primaria. VALUTAZIONE DI ASPETTI METACOGNITIVI

Osservazione atteggiamenti/comportamenti

- 4) Osservazione del comportamento degli alunni durante la realizzazione dello stand e durante la vendita delle marmellate al mercatino della scuola – VALUTAZIONE DI ASPETTI SITUAZIONALI OPERATIVI - AGENTIVI

Indicatori di valutazione della competenza:

- Attuare il progetto
- Restituire e utilizzare informazioni
- Pianificare e gestire un'attività

Matrice valutativa della competenza condivisa (cfr [allegato 1](#))

Altri strumenti condivisi per :

- osservare i modi di porsi dell'allievo
- promuovere/osservare auto-valutazione e auto-regolazione



ARTICOLAZIONE DELL'UNITÀ E NOTE METODOLOGICO-DIDATTICHE

sezione 4

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO DIDATTICO E MODALITÀ DI REALIZZAZIONE	
Tipo di unità e tempi di realizzazione : 14 incontri di un'ora ciascuno	
Momenti salienti dell'unità (in breve)	Note metodologico-didattiche (in breve)
I principi nutritivi: quali molecole costituiscono gli alimenti e il nostro corpo.	Discussione libera con recupero delle conoscenze di chimica degli alunni. (situazione collettiva) Uso del libro di testo. (situazione collettiva) Creazione di mappe. (situazione individuale) Esercitazioni sull'associazione cibo-principi nutritivi. (situazione collettiva)
Regole per una alimentazione corretta.	Individuazione delle regole alimentari seguite in famiglia (situazione individuale extrascolastica) Confronto con quelle raccolte dal libro di testo, dal sito del Ministero della Salute, dal materiale prodotto dal Miur e da alcune Asl. (situazione collettiva) Costruzione di una possibile colazione rispettosa delle regole individuate (gruppi di lavoro e alla fine prodotto individuale)
Lettura ragionata delle etichette	Incontro-lezione "Questione di etichetta" con una esperta nell'ambito degli Itinerari Educativi del Comune di Venezia. (situazione collettiva) Raccolta di etichette di alimenti e loro lettura (situazione collettiva extrascolastica). Analisi delle loro informazioni principali. (attività di gruppo) Confronto con la normativa vigente sull'etichettatura degli alimenti. (attività di gruppo) Produzione di etichette. (produzione individuale)
Mercatino: allestimento e vendita	Studio di un marchio di qualità. (situazione individuale) Preparazione delle etichette per le marmellate. (situazione individuale) Allestimento del banco del mercatino e vendita. (attività di gruppo)



BILANCIO DELL'ESPERIENZA

sezione 5

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA E SUA FORZA GENERATIVA

– **Imprevisti positivi e loro utilizzo anche possibile**

Durante l'attività sono emersi problemi di relazione tra compagni di cui, pur avendoli notati in precedenza, non era stata valutata correttamente la gravità. Questo ha permesso di avviare un processo di confronto sincero tra compagni sia libero, sia guidato dall'insegnante. Già durante la vendita dei prodotti la situazione si era alleggerita. Molti alunni si sono dimostrati disponibili a svolgere attività oltre le richieste del docente, partecipando volontariamente ad incontri pomeridiani presso la scuola primaria per l'allestimento del mercatino. Evidentemente il compito autentico ha funzionato da volano mettendo in essere atteggiamenti di collaborazione e partecipazione.

– **Criticità e loro risoluzione**

Durante lo svolgimento dell'attività si è notato che anche si sarebbe potuto coinvolgere utilmente altri docenti. La docente di tecnica infatti ha trattato l'argomento alimentazione nello stesso periodo in modo autonomo occupandosi in particolare dei principi nutritivi e degli "alimenti spazzatura", l'insegnante di arte avrebbe dato un aiuto competente alla realizzazione del marchio di qualità delle marmellate.

Allegati

STRUMENTI VALUTATIVI DELL'UA PROVE E COMPITI AUTENTICI

Matrice di valutazione della competenza² : I principi nutritivi e l'alimentazione corretta - [allegato 1](#))

Prova di verifica ([allegato 2](#))

Compito di prestazione ed esempio di sviluppo ([allegato 3](#))

Le etichette per le marmellate ([allegato 4](#))

Note

¹ FORMAT GUIDATO DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO

(cfr link: <http://www.univirtual.it/red/formazione/LabRED-Format-Unità-di-Apprendimento.pdf>)

² MATRICE VALUTATIVA

Si rinvia al format specifico [<http://www.univirtual.it/red/formazione/LabRED-Format-MatriceValutazione.pdf>] proposto nella pagina del sito RED [Accompagnamento alle Indicazioni per il curriculum Miur 2012 - <http://www.univirtual.it/red/?q=node/54>].