

## Unità di Apprendimento (UdA)

Titolo	LA SECONDA VITA PER IL CIBO
Destinatari	CLASSE II TEMPO PIENO SCUOLA PRIMARIA
Disciplina/e coinvolta/e e ore previste	SCIENZE , ITALIANO , ARTE E IMMAGINE , CITTADINANZA E COSTITUZIONE , MATEMATICA [124 ORE] + 2 settimane di osservazione (1 iniziale 1 finale)
Situazione, problema, motivazione da cui parte l'UdA	OSSERVAZIONE DELLA CONSIDEREBILE QUANTITÀ DI SCARTI PRODOTTA IN MENSA E IN CLASSE
Competenze che l'UdA si propone di sviluppare	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <u>COMPETENZA DI PENSIERO SISTEMICO</u>: capacità di riconoscere e capire le relazioni</li> <li>◦ <u>COMPETENZA DI PENSIERO CRITICO</u>: riflettere sui propri valori e le proprie azioni</li> <li>◦ <u>COMPETENZA DI AUTOCONSAPEVOLEZZA</u>: abilità di riflettere sul proprio ruolo nella comunità locale e nella società.</li> </ul>

<p>Principali contenuti disciplinari coinvolti (conoscenze)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- TESTO REGOLATIVO</li> <li>- CONCETTO DI QUANTITÀ E DI STIMA</li> <li>- PROPRIETÀ DEGLI OGGETTI E DEI MATERIALI</li> <li>- COMPORTAM. RESPONSABILE (CIT. e CONTINUA.)</li> </ul>
<p>Attività previste (esperienze attivate) nell'UdA e metodologie utilizzate</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- OSSERVAZIONE E DOCUMENTAZIONE → foto degli scarti della mensa per una settimana e conservazione dei (2 ORE) rifiuti della classe per una settimana.</li> <li>- DISCUSSIONE IN CLASSE → brainstorming e conversazione clinica con domande guida (1 ORA)</li> <li>- CREAZIONE DI UN CARTELLONE → decalogo con le regole per evitare gli sprechi in classe e in mensa (2 ORE)</li> <li>- INTERVISTA AI FAMILIARI → raccolta di ricette per il riutilizzo degli scarti alimentari e produzione di ricettario. (4 ORE)</li> <li>- PRODUZIONE DISEGNO (2 h)</li> <li>- LABORATORIO DI CUCINA → preparazione di una ricetta a gruppi (2 ORE)</li> </ul>
<p>Prodotti</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- FOTO</li> <li>- CARTELLONE DECALOGO</li> <li>- RICETTARIO</li> <li>- CIBO PREPARATO</li> <li>- RAPPRESENTAZIONI GRUFO-PITTORICHE</li> </ul>
<p>Valutazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Monitoraggio produzione rifiuti INIZIALI <sup>IN ITINERE</sup> e FINALI <sub>durante</sub> (prima e dopo il progetto).</li> <li>- Schede di osservazione del gruppo/individuale <sup>ripeto del proprio ruolo</sup></li> <li>- AUTOVALUTAZIONE → far vedere foto degli scarti a distanza di due settimane dall'attività e ripetere conversazione clinica. <sub>collezione</sub></li> </ul>

## Unità di Apprendimento (UdA)

Titolo	" Ricettario Sostenibile "
Destinatari	CLASSI 5 <sup>a</sup> TEMPO PIENO Scuola primaria "G. Verdi"
Disciplina/e coinvolta/e e ore previste	GEOGRAFIA; TECNOLOGIA SCIENZE MATEMATICA <del>INGLESE</del> ITALIANO <span style="font-size: 3em; vertical-align: middle; margin-left: 10px;">}</span> DURATA: 2 <sup>a</sup> QUADRIMESTRE
Situazione, problema, motivazione da cui parte l'UdA	DALL' OSSERVAZIONE DELLE NOSTRE ABITUDINI ALIMENTARI, EMERGE LA PRESENZA ED IL CONSUMO DI PRODOTTI NON AUTOCTONI, CHE NON RISPETTANO LA STAGIONALITÀ, LE CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI E TERRITORIALI DELLA PRODUZIONE AGRICOLA GLOBALE. DI CONSEGUENZA È AUSPICALE E BISOGNA INCENTIVARE LA COLTIVAZIONE, LA PRODUZIONE E IL CONSUMO DEI PRODOTTI TIPICI ED ECOSOSTENIBILI.
Competenze che l'UdA si propone di sviluppare	COMP. STRATEGICA: capacità di sviluppare e implementare collettivamente azioni innovative che promuovano la SOSTENIBILITÀ a livello locale e oltre.  COMP. DI PREVISIONE: capacità di comprendere e valutare molteplici futuri - possibili, probabili e desiderabili; di creare le proprie visioni per il futuro; di applicare il principio di precauzione; di determinare le conseguenze delle azioni e di gestire i rischi e le conseguenze  COMPETENZA DI PENSIERO CRITICO E DI AUTOCONSAPEVOLEZZA



<p>Principali contenuti disciplinari coinvolti (conoscenze)</p>	<p>GEOGRAFIA: CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO GEOCLIMATICHE COME RISORSE PER L'AGRICOLTURA LOCALE          TECNOLOGIA: CONOSCENZA DEI PROGRAMMI DI VIDEO SCRITTURA          SCIENZE: PROPRIETA' NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI DAL SEME AL FRUTTO CON LA MANO DELL'UOMO; <sup>I COLORI DEL</sup> REGNO VEGETALE          ITALIANO: VARIE TIPOLOGIE TESTUALI          MATEMATICA: PROBLEMI CON LE MISURE E L'EURO; LA COMPRENSIONE          GEOMETRIA: MISURE IN CAMPO</p>
<p>Attività previste (esperienze attivate) nell'UdA e metodologie utilizzate</p>	<p><u>ESPERIENZE ATTIVATE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- USCITE DIDATTICHE = VISITA ALLE AZIENDE AGRICOLE DEL TERRITORIO</li> <li>- PASSEGGIATA SULLE RIVE DEL PO' ATTRAVERSAANDO LA PIANURA</li> <li>- LABORATORIO DI CUCINA</li> <li>- INCONTRO CON ESPERTI ESTERNI PER BAMBINI E GENITORI (NUTRIZIONISTA E AGRICOLTORI)</li> <li>- ORTO DI CLASSE</li> </ul> <p><u>METODOLOGIE:</u> BRAINSTORMING, CIRCLE TIME          CRITICAL THINKING, LEZIONE FRONTALE          - DIDATTICA LABORATORIALE          - LAVORO DI GRUPPO</p>
<p>Prodotti</p>	<p>RICETTARIO ECO SOSTENIBILE          MAPPA CONCETTUALE ALLA LIM:  <del>PRODOTTI</del>: I PRODOTTI DEL NOSTRO ORTO          LA TORTA DEL MERCOLE DI (con carote, zucche, etc.)</p>
<p>Valutazione</p>	<p>INIZIALE = SONDARE LE PRECONOSCENZE DEGLI ALUNNI SULL'ARGOMENTO; <sup>DISCUSSIONE</sup>          IN ITINERARE = GIGLIE DI OSSERVAZIONE E <del>QUESTIONARIO</del> QUESTIONARIO SULLE ABITUDINI ALIMENTARI  <del>IN ITINERARE</del>          FINALE = VALUTAZIONE SULL'IMPATTO COGNITIVO E COMPORTAMENTALE (abitudini, percezioni, rappresentazioni mentali) dell'UDA e AUTOVALUTAZIONE SOGGETTIVA degli ALUNNI con una rubrica.</p>

## Unità di Apprendimento (UdA)

Titolo	DALLA TAVOLA AL CAMPO
Destinatari	Classe V (Tempo-pieno) n° alunni : 24
Disciplina/e coinvolta/e e ore previste	<p>Scienze Geografia Tecnologia</p> <p>Ore previste : 18 circa</p>
Situazione, problema, motivazione da cui parte l'UdA	<p>Osservazione del cibo proposto in mensa, in relazione alla sua stagionalità, provenienza e sostenibilità.</p>
Competenze che l'UdA si propone di sviluppare	<p>① Saper osservare la realtà in modo sistemico ed integrato.</p> <p>- Gli alunni comprendono la necessità dell'agricoltura sostenibile nella lotta contro la fame e la malnutrizione in tutto il mondo e conosce altre strategie per combattere la fame, la malnutrizione e le diete povere.</p> <p>③ Il discente è in grado di cambiare le proprie pratiche di produzione e consumo al fine di contribuire alla lotta contro la fame e allo sviluppo di un'agricoltura sostenibile.</p>

② Il discente è in grado di parlare dei problemi e delle connessioni tra la lotta alla fame e la promozione dell'agricoltura sostenibile e di una nutrizione migliore. 1





## Unità di Apprendimento (UdA)

Titolo	UN CIBO DIVERSO AL GIORNO TOGLIE IL MEDICO DI TURNO
Destinatari	5 <sup>a</sup>
Disciplina/e coinvolta/e e ore previste	SCIENZE, GEOGRAFIA, MATEMATICA, ITALIANO, ARTE e IMMAGINE, STORIA ←, INFORMATICA → tutto l'anno scolastico
Situazione, problema, motivazione da cui parte l'UdA	spreco di cibo, alimentazione non adeguata, esigenze nutrizionali dei ragazzi
Competenze che l'UdA si propone di sviluppare	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PRENDERSI CURA DI SE STESSI</li> <li>- PRENDERSI CURA DELL'AMBIENTE</li> <li>- CONSAPEVOLEZZA DEL CARATTERE <u>FINITO</u> DELLE RISORSE</li> <li>- RICONOSCERE LE SPECIFICITÀ TERRITORIALI E COMPRENDERE LE CAUSE DELLE MODIFICAZIONI AMBIENTALI</li> </ul> <p style="text-align: center;">↳ COMPETENZA DI PENSIERO SISTEMICO</p> <p style="text-align: right;">} → COMPETENZA DI AUTO CONSAPEVOLEZZA E PREVISIONE</p>

<p>Principali contenuti disciplinari coinvolti (conoscenze)</p>	<p>SCIENZE: il corpo umano (apparato digerente, malattie legate alla malnutrizione, piramide alimentare), fonti rinnovabili</p> <p>GEO/STORIA: le regioni (con focus alimentare), trasformazione del territorio con focus pianura padana</p> <p>MATE: indagini statistiche</p> <p>ITA: elaborazione delle indagini (quali domande), comprensione e produzione di testi.</p>
<p>Attività previste (esperienze attivate) nell'UdA e metodologie utilizzate</p>	<p>visita al mercato contadino e al mercato generale <u>STAGIONALE</u></p> <p>riflessione sulle diversità</p> <p>creazione di uno strumento di indagine</p> <p>indagine alimentare sottoposta a tutte le classi</p> <p>analisi dati e creazione grafici</p> <p>lezioni frontali sul corpo umano (correlato alle malattie)</p> <p>RICERCHE DIFFERENZIATE A GRUPPI:</p> <p>abitudini alimentari: diarie, genitori, nonni</p> <p>riflessione su intolleranze e abitudini di altri Paesi</p> <p>fotografie scatti mensa prima e dopo il progetto</p> <p>indagine finale delle abitudini alimentari</p> <p>digitalizzazione dei dati raccolti</p>
<p>Prodotti</p>	<p>MOSTRA CON I RISULTATI DELLE INDAGINI (CON FOTO)</p> <p>PRESENTAZIONE DIGITALE DEL LAVORO</p>
<p>Valutazione</p>	<p>MODIFICAZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI</p> <p>(OSSERVAZIONE DI TENDENZE E DEGLI ATTEGGIAMENTI)</p> <p>A MENSA <math>\begin{cases} \rightarrow \text{quantità} \\ \rightarrow \text{verdore} \end{cases}</math></p> <p>COSTRUZIONE, LETTURA E INTERPRETAZIONE DEI GRAFICI STATISTICI</p> <p>VERIFICHE CONTENUTISTICHE</p>