

UNITA' DI APPRENDIMENTO  
 Classi Seconde - **Servizi per la Sanità e L'Assistenza Sociale**  
 A.S. 2018 - 2019

<b>Titolo UdA</b>	<b>DIMMI COSA MANGI E TI DIRÒ CHI SEI</b>					
<b>Contestualizzazione</b>	Mangiare è molto più di un istinto di sopravvivenza o la soddisfazione di una necessità biologica. È parte della cultura di un popolo, della sua struttura sociale e della sua storia. Soprattutto, è una sorta di presentazione di noi stessi. «Il nostro atteggiamento verso il <b>cibo</b> è importante perché mangiare è forse l'esperienza più coinvolgente della vita: il cibo si incorpora, lo trasformiamo in una parte di noi stessi, e per questo diventa espressione del nostro rapporto con il corpo», spiega Massimo Montanari, docente di Storia medievale e dell'alimentazione all'Università di Bologna					
<b>Destinatari</b>	Classi Seconde Professionale Servizi Socio Sanitari					
<b>Periodo</b>	Intero anno scolastico					
<b>Situazione/problema</b>	Analizza la tradizione culinaria del nostro territorio e stabilisci perché la Dieta Mediterranea è così rinomata a livello mondiale. Come sono cambiate le abitudini alimentari negli ultimi decenni? Perché? Quali conseguenze ritieni possano avere sulla salute e sul benessere sociale, economico e psicofisico?					
<b>Competenza focus</b>	Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia					
<b>Competenze correlate</b>	Competenza digitale Comunicazione nella lingua madre					
<b>Insegnamenti coinvolti</b>	Allegato 1					
<b>Attività degli studenti</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Fase</th> <th>Attività</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Condivisione di senso</td> <td> <p>Si mette a fuoco la problematica legata all'importanza di una corretta alimentazione.</p> <p>Dopo un brainstorming iniziale, gli alunni discutono fra loro, condividono conoscenze, esperienze, consapevolezze inerenti le proprie abitudini alimentari.</p> <p>La produzione di una mappa concettuale sintetizza e visualizza questa prima fase.</p> <p>I materiali raccolti saranno condivisi sulle piattaforme in uso.</p> </td> </tr> </tbody> </table>	Fase	Attività	Condivisione di senso	<p>Si mette a fuoco la problematica legata all'importanza di una corretta alimentazione.</p> <p>Dopo un brainstorming iniziale, gli alunni discutono fra loro, condividono conoscenze, esperienze, consapevolezze inerenti le proprie abitudini alimentari.</p> <p>La produzione di una mappa concettuale sintetizza e visualizza questa prima fase.</p> <p>I materiali raccolti saranno condivisi sulle piattaforme in uso.</p>	
Fase	Attività					
Condivisione di senso	<p>Si mette a fuoco la problematica legata all'importanza di una corretta alimentazione.</p> <p>Dopo un brainstorming iniziale, gli alunni discutono fra loro, condividono conoscenze, esperienze, consapevolezze inerenti le proprie abitudini alimentari.</p> <p>La produzione di una mappa concettuale sintetizza e visualizza questa prima fase.</p> <p>I materiali raccolti saranno condivisi sulle piattaforme in uso.</p>					

	Allenamento	<p>Si recupera e si condivide il patrimonio di conoscenze acquisito attraverso l'esperienza personale e/o a seguito di percorsi di ricerca precedentemente sviluppati.</p> <p>Si darà particolare risalto alla didattica laboratoriale. Si procederà a ricercare dati, norme, informazioni, inerenti le diverse abitudini alimentari, mettendo in risalto elementi comuni e differenze.</p> <p>La classe suddivisa in gruppi approfondirà uno degli aspetti a loro proposti e realizzerà una presentazione da condividere con l'intero gruppo classe.</p>
--	-------------	---

	Integrazione	Gli insegnanti propongono un compito autentico
	Riflessione	Presentazione e analisi critica di quanto realizzato attraverso l'elaborazione di un questionario

<b>Attività di accompagnamento dei docenti</b>	<p>Uso di metodologie attive e laboratoriali, così da attivare i seguenti processi cognitivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● formulare ipotesi, individuare obiettivi e piste di lavoro confrontandosi con idee e punti di vista diversi;</li> <li>● recuperare il sapere pregresso attingendo al proprio patrimonio esperienziale e/o cognitivo;</li> <li>● ricercare e analizzare diverse tipologie di fonti, selezionare dati ed elementi, descrivere, operare confronti, collegamenti e classificazioni tra le informazioni.</li> <li>● classificare le informazioni raccolte, individuare relazioni tra gli elementi, organizzare le informazioni;</li> <li>● collaborare con i compagni per la costruzione delle conoscenze e dei concetti.</li> </ul>	
--	--	--

<b>Prodotti /realizzazioni in esito</b>	<p>Mappe concettuali          Cartelloni          Report di dati          Esperimenti di laboratorio          Produzioni scritte          Prova esperta          Prodotto finale multimediale</p>	
---	---	--

<b>Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento</b>	<p>Rubrica della competenze focus e correlate</p> <p>Rubrica per la valutazione del prodotto finale con i seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- significatività e pertinenza delle informazioni selezionate e utilizzate;</li> <li>- impiego delle tecniche e degli strumenti necessari all'esecuzione del compito (piattaforme in uso, software multimediali.);</li> <li>- efficacia del prodotto realizzato (chiarezza, fattibilità ecc.);</li> <li>- impegno e disponibilità alla collaborazione con i compagni.</li> </ul>	
--	---	--

**Allegato 1**

<b>ASSE</b>	<b>LINGUAGGI</b>	
<b>Competenza</b>	<p><b>Leggere comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</b>  <b>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</b>  <b>Utilizzare la lingua madre e le lingue straniere per i principali scopi comunicativi ed operativi</b></p>	
<b>Disciplina</b>	<b>Italiano</b>	
<b>Attività</b>		<b>Abilità</b>
<p>-Testi argomentativi- persuasivi                  -Testi-informativi-espositivi                  -Testi regolativi</p>		<p>Ricava informazioni esplicite ed implicite da vari tipi di testi.                  Applica le procedure di ideazione pianificazione, stesura e revisione del testo                  Scrive correttamente testi di tipo diverso, adeguati a situazioni , argomento, scopo e destinatari</p>
<b>Disciplina</b>	<b>Lingue (Inglese/Spagnolo)</b>	
<b>Attività</b>		<b>Abilità</b>
<p>- Elementi di civiltà: pietanze tipiche della dieta britannica e spagnola                  -Lessico di base relativo all'alimentazione.                  -La comunicazione essenziale in lingua straniera: accordo, disaccordo, gusti, preferenze, comparazioni.</p>		<p>Confronta modelli di civiltà e cultura diversi: l'alimentazione.                  - Comprende dati ed informazioni sulla tematica proposta.                  -Ricava informazioni da articoli e da testi di genere diverso.                  -Scrive brevi e semplici testi su argomenti noti.                  -Espone oralmente in situazioni quotidiane in modo corretto e con varietà lessicale.</p>
<b>Disciplina</b>	<b>Educazione musicale</b>	
<b>Attività</b>		<b>Abilità</b>
<p>Forme e modalità della comunicazione: il linguaggio verbale, il linguaggio visivo, il linguaggio musicale.                  Ricerca di brani musicali attinenti alla tematica</p>		<p>Riconosce le principali relazioni tra musica e altri linguaggi.                  Ricava messaggi espliciti ed impliciti dai vari tipi di testi musicali</p>
<b>ASSE</b>	<b>SCIENTIFICO TECNOLOGICO</b>	

<b>Competenza</b>	<b>Analizzare quantitativamente e qualitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</b>	
<b>Disciplina</b>	<b>Scienze motorie</b>	
<b>Attività</b>	<b>Abilità</b>	
Sicurezza alimentare Costruisce la propria tabella giornaliera in relazione agli sport praticati	Utilizzare la piramide alimentare come strumento di lettura degli ingredienti per una sana alimentazione.	
<b>Disciplina</b>	<b>Chimica</b>	
<b>Attività</b>	<b>Abilità</b>	
Simulazione di reazioni endo ed esoergoniche mediante esperimenti di laboratorio. Analisi dei dati relativi alla relazione tra la temperatura e produzione di radicali negli alimenti con particolare riferimento all'olio extravergine di oliva. Analizza mediante esperienze simulate come la cottura modifica la struttura chimica dei glucidi, protidi e lipidi. Analizza i principali metodi di conservazione degli alimenti.	Riconosce nei legami chimici una riserva di energia.  Comprende l'importanza dell'energia nelle reazioni metaboliche.  Comprende il meccanismo di azione dei catalizzatori e la loro importanza nei processi biologici.  Comprende l'importanza del controllo della cinetica di reazione per i processi di conservazione dei cibi soggetti alle reazioni di decomposizione.	
<b>Disciplina</b>	<b>Biologia</b>	
<b>Attività</b>	<b>Abilità</b>	
Saggi di riconoscimento delle biomolecole negli alimenti Descrizione dell'apparato digerente mediante l'uso del modello anatomico Simulazione del processo digestivo mediante esperimenti di laboratorio Confronto tra gli alimenti consigliati dalla dieta mediterranea e quelli che troviamo nel nostro piatto.	Riconosce le caratteristiche specifiche delle varie classi di molecole biologiche. Conosce l'anatomia e la fisiologia dell'apparato digerente. Riconosce nella dieta mediterranea i principi di una sana alimentazione.	

<b>ASSE</b>	<b>STORICO-SOCIALE</b>
<b>Competenza</b>	<p><b>ST1 Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</b></p> <p><b>ST2 Collocare l'esperienza in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</b></p>
<b>Disciplina</b>	<b>Storia</b>
<b>Attività</b>	<b>Abilità</b>
Le abitudini alimentari: ieri e oggi. (questionario, intervista). Confronto tra le antiche civiltà e le civiltà odierne: le abitudini alimentari, le pietanze tipiche.	Comprende il cambiamento della società attraverso gli usi, le abitudini, il vivere quotidiano e le sue regole, anche in relazione alla propria esperienza personale
<b>Disciplina</b>	<b>Scienze umani e sociali</b>
<b>Attività</b>	<b>Abilità</b>
Ricerca e confronta le le mode alimentari dei giovani a livello locale e nazionale. Ricerca circa gli aspetti aggreganti del cibo. Indagine sulle pratiche alimentari per la costruzione delle dinamiche familiari e dei ruoli nella famiglia e nella società.	Riconosce il cibo come identità territoriale. Scopre il valore sociale del cibo. Individua il rapporto tra cibo e ruoli sociali ,di genere e di potere.
<b>Disciplina</b>	<b>Metodologie operative</b>
<b>Attività</b>	<b>Abilità</b>
Ricerca di ricette tradizionali napoletane Intervista ai nonni Realizzazione di un tutorial sulla preparazione di piatti tipici	Comprende il cambiamento delle abitudini alimentari nel tempo

<b>Disciplina</b>	<b>Diritto e economia</b>
<b>Attività</b>	<b>Abilità</b>
Ricerca di etichette di prodotti alimentari tra quelli utilizzati con maggiore frequenza Individuazione delle tipologie di dati e delle principali informazioni riprodotte nell' etichettatura dei prodotti alimentari in ottemperanza della normativa vigente	Riconosce e compara la normativa nazionale e comunitaria relativa all'etichettatura degli alimenti finalizzata al consumo consapevole.

<b>Disciplina</b>	<b>Religione</b>
<b>Attività</b>	<b>Abilità</b>
Le feste religiose e le tradizioni della gastronomia della nostra e delle altre culture. Il cibo nelle religioni La sacralità del cibo	Conoscere e valorizzare le feste e le tradizioni culinarie nelle varie culture e religioni Essere consapevoli e responsabili del dono del cibo contro lo spreco alimentare e la fame nel mondo

<b>ASSE</b>	<b>MATEMATICO</b>
<b>Competenza</b>	<b>M4 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</b>
<b>Disciplina</b>	<b>Matematica</b>
<b>Attività</b>	<b>Abilità</b>
Rilevazione delle abitudini alimentari e degli stili di vita dei ragazzi attraverso questionari. Costruzione di tabelle e grafici.	Raccoglie ed organizza una serie di dati relativi ad un fenomeno oggetto di studio anche attraverso l'uso di un questionario o l'utilizzo delle fonti. Legge e interpreta le informazioni derivanti dai grafici sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi.

