

Titolo	ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE
Destinatari	Alunni delle classi seconde della Scuola Secondaria di I Grado
Competenza/e europee <i>La competenza viene definita come</i> <i>“Quell’insieme di conoscenze, abilità, capacità che attivano nella loro integrazione livelli di autoconsapevolezza e di responsabilità”</i> <i>(Quadro europeo delle Qualifiche – 2008)</i>	Competenza alfabetica funzionale Ha una padronanza della lingua italiana che gli consente di comprendere e produrre enunciati e testi di una certa complessità, di esprimere le proprie idee, di adottare un registro linguistico appropriato alle diverse situazioni Competenza multilinguistica E’ in grado di esprimersi in lingua inglese a livello elementare (A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento) e, in una seconda lingua europea, di affrontare una comunicazione essenziale in semplici situazioni di vita quotidiana. Utilizza la lingua inglese anche con le tecnologie dell’informazione e della comunicazione Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria Utilizza le sue conoscenze matematiche e scientifico-tecnologiche per analizzare dati e fatti della realtà e per verificare l’attendibilità di analisi quantitative proposte da altri. Utilizza il pensiero logico-scientifico per affrontare problemi e situazioni sulla base di elementi certi. Ha consapevolezza dei limiti delle affermazioni che riguardano questioni complesse Competenza digitale Utilizza con consapevolezza e responsabilità le tecnologie per ricercare, produrre ed elaborare dati e informazioni, per interagire con altre persone, come supporto alla creatività e alla soluzione di problemi. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare Possiede un patrimonio organico di conoscenze e nozioni di base ed è allo stesso tempo capace di ricercare e di organizzare nuove informazioni. Si impegna in nuovi apprendimenti in modo autonomo Competenza in materia di cittadinanza Ha cura e rispetto di sé e degli altri come presupposto di uno stile di vita sano e corretto. E’

	consapevole della necessità del rispetto di una convivenza civile, pacifica e solidale. Si impegna per portare a compimento il lavoro iniziato, da solo o insieme ad altri Competenza imprenditoriale Ha spirito di iniziativa ed è capace di produrre idee e progetti creativi. Si assume le proprie responsabilità, chiede aiuto quando si trova in difficoltà e sa fornire aiuto a chi lo chiede. E' disposto ad analizzare se stesso e a misurarsi con le novità e gli imprevisti Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali Riconosce ed apprezza le diverse identità, le tradizioni culturali e religiose, in un'ottica di dialogo e di rispetto reciproco. Si orienta nello spazio e nel tempo e interpreta i sistemi simbolici e culturali della società. In relazione alle proprie potenzialità e al proprio talento si esprime negli ambiti che gli sono più congeniali: motori, artistici e musicali		
Compito di realtà previsto (descrizione compito e prodotto finale previsto)	<i>Descrizione compito di realtà:</i> Organizza e realizza il menù di un pranzo di classe che rispetti le indicazioni della dieta mediterranea.		
	<i>Descrizione prodotto previsto:</i> Carta del menù plurilingue con eventuali varianti relative ad allergie/intolleranze alimentari.		
Disciplina/e coinvolte	Tutte le discipline.		
Competenze disciplinari Traguardi per lo sviluppo delle competenze Competenze disciplinari di base	Obiettivi di apprendimento Gli obiettivi di apprendimento integrano conoscenze e abilità e concorrono al raggiungimento dei Traguardi per lo sviluppo delle competenze	Abilità Indicano le capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; le abilità sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che	Conoscenze Indicano il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative a un

		<i>implicano l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti) QeQ 2008</i>	<i>settore di studio o di lavoro. QeQ 2008</i>
ITALIANO - L'allievo interagisce in modo efficace in diverse situazioni comunicative, attraverso modalità dialogiche sempre rispettose delle idee degli altri; - Legge testi letterari di vario tipo e comincia a costruirne un'interpretazione collaborando con compagni e insegnanti - Scrive correttamente testi di tipo diverso adeguati a situazione, argomento, scopo, destinatario - Riconosce e usa termini specialistici in base ai campi di discorso	ITALIANO - Intervenire in una conversazione o in una discussione, di classe o di gruppo, con pertinenza e coerenza, rispettando tempi e turni di parola e fornendo un positivo contributo personale - Leggere testi letterari di vario tipo individuando tema principali e intenzioni comunicative dell'autore, personaggi, loro caratteristiche, ruoli, relazioni e motivazione delle loro azioni. Formulare in collaborazione con i compagni ipotesi interpretative fondate sul testo. - Scrivere testi di tipo diverso, corretti dal punto di vista morfosintattico, lessicale, ortografico, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario. . - Riferire oralmente su un argomento di studio esplicitando lo scopo e presentandolo in modo chiaro: esporre le informazioni secondo un ordine prestabilito e coerente, usare un registro adeguato all'argomento e alla	✓ Riconoscere comportamenti e abitudini che possono essere dannosi per la salute ✓ Ricercare informazioni sui modelli estetici contemporanei partendo dai casi di attualità ✓ Esprimere opinioni personali ragionate in forma sia orale sia scritta ✓ Riconoscere i cambiamenti alimentari avvenuti nel corso della storia e le principali rotte commerciali anche dei beni di prima necessità ✓ Riflettere sui diversi regimi e stili alimentari	✓ Abitudini e disturbi alimentari dei giovani ✓ I modelli estetici contemporanei ✓ La scoperta dell'America e i cambiamenti nell'alimentazione europea ✓ Principali piatti tipici europei ✓ La dieta mediterranea: -patrimonio culturale immateriale dell'umanità (UNESCO 2010) -tra le cinque diete più adatte alla

STORIA E CITTADINANZA - Conosce e aspetti fondamentali della storia moderna - Conosce aspetti del patrimonio culturale, italiano e dell'umanità e li sa mettere in relazione con i fenomeni storici studiati. GEOGRAFIA - Osserva, legge e analizza sistemi territoriali vicini e lontani e riconosce il patrimonio culturale europeo come bene da tutelare e valorizzare LINGUE - Comprende e utilizza i lessici specifici - Comprende istruzioni, espressioni e frasi di uso quotidiano nell'ambito dell'alimentazione MATEMATICA - Analizza e interpreta rappresentazioni di dati per	situazione, controllare il lessico specifico STORIA E CITTADINANZA - Argomentare su conoscenze e concetti appresi usando il linguaggio specifico della disciplina - Conoscere il patrimonio culturale collegato con i temi affrontati. - Usare le conoscenze apprese per comprendere problemi interculturali e di convivenza civile. GEOGRAFIA - Consolidare il concetto di regione geografica (fisica, storica, socio-economica) applicandolo all'Europa LINGUE - Comprende e utilizzare i lessici specifici MATEMATICA - Leggere, ricavare, descrivere, analizzare, interpretare,	✓ Ricercare informazioni sugli indici alimentari e su dati quantitativi e qualitativi ✓ Costruire una piramide alimentare ✓ Leggere e Interpretare tabelle e grafici ✓ Organizzare e rappresentare i dati in forma grafica, utilizzando anche strumenti informatici ✓ Risoluzione dei problemi con la tecnica più adatta ✓ Saper esporre quanto appreso per mezzo di vari codici espressivi ✓ Realizzare un diario alimentare e delle attività fisiche giornaliere calcolando il proprio fabbisogno	prevenzione delle malattie croniche (OMS 2016) ✓ Caratteristiche di cibi e nutrienti ✓ Conoscere i principi nutritivi, la classificazione degli alimenti e i dati quantitativi e qualitativi ✓ Anatomia e fisiologia globale dell'apparato digerente ✓ La piramide alimentare e la dieta mediterranea ✓ Le regole per una corretta ed equilibrata alimentazione ✓ I numeri e le 4 operazioni fondamentali
--	--	---	---

ricavarne misure di variabilità e valutare problematiche SCIENZE - Riconosce nel proprio organismo strutture e funzionamenti a livelli macroscopici e microscopici, è consapevole delle sue potenzialità e dei suoi limiti. TECNOLOGIA - Conosce i principali processi di trasformazione di risorse o di produzione di beni e riconosce le diverse forme di energia coinvolte. - Utilizza adeguate risorse materiali, informative e organizzative per la progettazione e la realizzazione di semplici prodotti, anche di tipo digitale. ARTE E IMMAGINE - L'alunno realizza elaborati personali e creativi sulla base di una ideazione e progettazione originale, applicando le conoscenze e le	manipolare dati attraverso vari supporti (anche informatici) SCIENZE - Conoscere e analizzare i bisogni organici e fisiologici dell'essere umano - Sviluppare il controllo della propria salute attraverso una corretta ed equilibrata educazione alimentare TECNOLOGIA - Accostarsi a nuove applicazioni informatiche esplorandone le funzioni e le potenzialità. - Valutare le conseguenze di scelte e decisioni relative a situazioni problematiche ARTE E IMMAGINE - Ideare e progettare elaborati ricercando soluzioni creative originali, ispirate anche dallo studio dell'arte e della comunicazione	calorico ✓ Comprendere e acquisire il lessico specifico	✓ La misura (kcal) ✓ Principali norme e prescrizioni alimentari nelle religioni monoteistiche ✓ Calcolo del dispendio energetico delle varie attività sportive ✓ La rappresentazione del cibo nella storia dell'arte ✓ L'evoluzione del concetto di "bello" nella storia dell'arte e nella Musica ✓ Lessico specifico sulla alimentazione e la ristorazione (cibi, bevande, principi nutritivi, piramide alimentare)
---	--	--	---

regole del linguaggio visivo, scegliendo in modo funzionale tecniche e materiali differenti. - Legge le opere più significative prodotte nell'arte antica, medievale, sapendole collocare nei rispettivi contesti storici, culturali e ambientali, riconosce il valore culturale di immagini, di opere e di oggetti artigianali prodotti in paesi diversi dal proprio MUSICA - Comprendere e valutare eventi, brani musicali e canzoni della pubblicità analizzandone il contenuto e integrando le proprie conoscenze musicali con altri saperi SCIENZE MOTORIE - Riconoscere, ricercare ed applicare a sé stesso comportamenti di promozione dello “star bene”, in ordine a un sano stile di vita e alla prevenzione	visiva - Leggere e commentare criticamente un'opera d'arte mettendola in relazione con gli elementi essenziali del contesto storico e culturale a cui appartiene MUSICA - Conoscere, descrivere e interpretare in modo critico opere d'arte musicali SCIENZE MOTORIE - Praticare attività di movimento per migliorare la propria efficienza fisica riconoscendone i benefici.		✓ Cibi tradizionali francesi e inglesi ✓ Principali software di impaginazione
--	--	--	--

RELIGIONE - Riconoscere le diverse nome e prescrizioni alimentari nelle grandi religioni con un atteggiamento di ricerca e di apertura verso l'altro	RELIGIONE - Individuare il contenuto centrale di alcuni testi biblici, utilizzando le informazioni necessarie ed avvalendosi correttamente di adeguati metodi interpretativi - Comprendere alcune categorie fondamentali della fede Ebraico Cristiana e confrontarle con quelle di altre maggiori religioni		
Spazi	Attività da svolgere a scuola ed in parte a casa.		
Tempi	Intero anno scolastico		
Strumenti	LIM, libri di testo, sussidi audiovisivi, risorse online, materiali di facile consumo, quaderno triennale delle UDA trasversali		
Attività e metodologia	<i>Step dell'attività</i> Fase 1 ✓ Presentazione di finalità e contenuti dell'UDA agli alunni e brainstorming (Scienze) ✓ Definizione di attività, modi, tempi di lavoro e criteri di valutazione (Scienze) Fase 2 ✓ Lettura di testi sul tema alimentazione, abitudini alimentari dei giovani e modelli estetici contemporanei (Italiano, Cittadinanza) ✓ Studio della scoperta delle Americhe e dell'arrivo in Europa di nuovi cibi (Storia) ✓ Ricerca sui principali piatti tipici europei (Geografia) ✓ Studio delle principali norme e prescrizioni alimentari nelle religioni monoteistiche (Religione) ✓ Studio dei principi nutritivi, degli alimenti, dell'anatomia e fisiologia dell'essere umano (Scienze e Tecnologia) ✓ Studio delle regole per una corretta alimentazione (Scienze, Tecnologia, Scienze Motorie) ✓ Analisi e riflessione sul dispendio energetico causato dalle attività sportive (Scienze Motorie) ✓ Analisi e riflessione sui diversi canoni estetici espressi in campo artistico e musicale (Arte e		

	Musica) Fase 3 ✓ Impaginazione del menù, cartaceo e/o digitale (Tecnologia) ✓ Realizzazione dell'immagine di copertina (Arte) ✓ Realizzazione del menù corredato di calcolo delle kilocalorie (Scienze e Matematica) ✓ Traduzione del menù nelle lingue comunitarie (Inglese e Francese) ✓ Scelta e inserimento della citazione finale sulla quarta di copertina (Italiano) Fase 4 ✓ Riflessioni finali e autovalutazione.
Controllo degli apprendimenti	Osservazione sistematica del lavoro <i>in itinere</i> e valutazione degli apprendimenti disciplinari secondo le consuete modalità di verifica.
Perché può essere considerata una esperienza inserita in una didattica orientata alle competenze	I preadolescenti vivono un'età di forte autocritica e contemporaneamente di forte bisogno di riconoscimento di sé stessi negli altri e da parte degli altri. Risulta indispensabile quindi conoscere e riconoscere il proprio corpo, i suoi bisogni, i corretti ritmi da adottare e riflettere su come l'alimentazione interagisca con le mode, le crei e costituisca un decisivo indice di lettura di fenomeni umani sociali e individuali. E' fondamentale, dunque, acquisire e condividere stili di vita adeguati, garantendo comunque il rispetto di quelli altrui.

Per la VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE sviluppate durante lo svolgimento di tale UDA si farà riferimento alla Certificazione delle Competenze presente nel Dossier di Valutazione attivo nel nostro Istituto.