



*Ministero dell'Istruzione,  
dell'Università e della Ricerca*

**Istituto Comprensivo Statale "GAETANO PONTE"**

Via Circonvallazione, 15 – 95046, PALAGONIA (CT)

Tel. 095.7958707; e-mail: [ctic84100g@istruzione.it](mailto:ctic84100g@istruzione.it)

cod. Mecc.: CTIC84100G; sito: [www.gponte.it](http://www.gponte.it)

**A.S. 2022 /2023**

**UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE**

**di EDUCAZIONE ALLA SALUTE**

**"LA SALUTE VIEN BEN MANGIANDO"**

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE – ED. ALLA SALUTE

| UNITA' DI APPRENDIMENTO  |  |
|--|--|
| <b>Denominazione</b>   | <p><i>“La Salute vien ben mangiando”</i>. L’educazione alimentare ha lo scopo di diffondere la conoscenza e la consapevolezza dell’importanza dell’alimentazione ai fini di una vita sana e del benessere della persona.</p>   |
| <b>Compito-</b>  | <p>Questionario sulle abitudini alimentari degli alunni.<br/>Realizzazione di un testo a tema sulle proprie abitudini alimentari.<br/>Piramide alimentare sui gusti personali degli studenti.<br/>Realizzazione di una piramide alimentare tridimensionale.<br/>Grafici statistici.</p>  |
| <b>Prodotto</b>  | <p>Realizzazione di un menù settimanale, rispettando un corretto apporto calorico.<br/>Glossario italiano, inglese e francese/spagnolo.<br/>Prodotto multimediale sui contenuti acquisiti in PowerPoint.<br/>Lezione di Educazione alimentare tra i vari ordini di scuola</p>  |
| <b>Competenze mirate</b><br><br><b>Comunicazione/<br/>cittadinanza</b> | <p><b>Alfabetica funzionale</b><br/>Padroneggiare gli strumenti argomentativi indispensabili per gestire l’interazione verbale.<br/>Riconoscere e usare termini specialistici in base ai campi di discorso.</p> <p><b>Competenza in matematica, scienze, tecnologie e ingegneria</b><br/>Utilizzare con sicurezza le tecniche del calcolo aritmetico, scritto e mentale, nel rilevare i dati emersi dal diario della propria alimentazione settimanale.<br/>Sviluppare ragionamenti sui dati emersi dalla piramide alimentare. Utilizzare rappresentazioni grafiche nella registrazione dei dati.<br/>Riconoscere l’importanza dei prodotti del proprio territorio.<br/>Utilizzare il proprio patrimonio di conoscenze sull’alimentazione per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita, alla promozione della salute.</p> <p><b>Comunicazione multilinguistica</b><br/>Utilizzare linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio.<br/>Svolgere compiti semplici secondo le indicazioni date in lingua straniera dall’insegnante anche con supporti audio e visivi.</p> <p><b>Competenze personale, sociale e di imparare ad imparare;</b></p> <p><b>Competenza in materia di Cittadinanza</b><br/>Sviluppare comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria. Intervenire in maniera propositiva nel lavoro di classe, apportando un appropriato ed originale contributo.<br/>Individuare collegamenti e relazioni. Acquisire ed interpretare l’informazione.</p> <p><b>Competenza digitale</b><br/>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.<br/>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p><b>Competenza imprenditoriale</b><br/>Progettare.<br/>Risolvere problemi.<br/>Comunicare ciò che è stato appreso.</p> <p><b>Consapevolezza ed espressione culturale</b><br/>Musica, arte e immagine, educazione fisica, religione storia e geografia.</p> |

**UNITA' DI APPRENDIMENTO**

| <b>Abilità</b>  | <b>Conoscenze</b>   |
|---|---|
| <p><b>Italiano</b></p> <p>Interagire in una conversazione formulando domande e dando risposte pertinenti su argomenti di esperienza diretta.</p> <p>Raccontare oralmente una storia personale o fantastica rispettando l'ordine cronologico e/o logico.</p> <p>Produrre testi di vario tipo adeguati allo scopo specifico del compito assegnato.</p>  | <p><b>Italiano</b></p> <p>Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali.</p> <p>Principali connettivi logici.</p> <p>Realizzazione di testi (argomentativo, regolativo, informativo, descrittivo, narrativo) sul tema.</p>                               |
| <p><b>Lingua straniera</b></p> <p>Leggere, ascoltare e comprendere informazioni concrete in semplici testi di uso quotidiano (es. menù, ricette...).</p> <p>Esprimere preferenze proprie e altrui.</p> <p>Scrivere frasi, testi brevi e semplici.</p> <p>Sapersi esprimere in lingua straniera su argomenti a tema, utilizzando espressioni di uso quotidiano e formule comuni per soddisfare bisogni di tipo concreto.</p> | <p><b>Lingua straniera</b></p> <p>Lessico fondamentale per la gestione di semplici interazioni orali. Approfondimento di aspetti delle abitudini alimentari dei Paesi stranieri. Realizzazione di testi a tema.</p>   |
| <p><b>Matematica</b></p> <p>Eseguire le quattro operazioni.</p> <p>Misurare grandezze, utilizzando misure convenzionali o arbitrarie.</p> <p>Risolvere problemi.</p> <p>Rappresentare relazioni e dati con diagrammi, schemi, tabelle</p>   | <p><b>Matematica</b></p> <p>Le fasi risolutive di un problema e loro rappresentazioni con diagrammi.</p> <p>Unità di misure diverse.</p> <p>Frequenza, media e moda.</p> <p>Calcolo mentale</p> <p>Le quattro operazioni</p> <p>Raccolta, classificazione e rappresentazioni di dati con grafici e tabelle.</p> |
| <p><b>Scienze</b></p> <p>Osservare e sperimentare sul campo.</p> <p>Avere cura della propria salute anche dal punto di vista alimentare.</p> <p>Descrivere semplici fenomeni della vita quotidiana legati al cibo.</p>  | <p><b>Scienze</b></p> <p>Il corpo umano: i sensi.</p> <p>Semplici fenomeni fisici e chimici; passaggi di stato della materia.</p> <p>Ecosistemi e catene alimentari.</p> <p>Alimentazione e salute.</p>   |
| <p><b>Tecnologia e informatica</b></p> <p>Costruire semplici manufatti con materiali diversi.</p> <p>Costruire semplici giochi e strumenti con materiali diversi e spiegarne il funzionamento.</p> <p>Produrre testi multimediali</p>   | <p><b>Tecnologia e informatica</b></p> <p>Materiali di uso comune.</p> <p>Funzionamento di semplici strumenti di gioco e di utilità.</p> <p>Testi multimediali (PowerPoint)</p>   |
| <p><b>Competenze personale, sociale e di imparare ad imparare; Competenza in materia di Cittadinanza</b></p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole per il benessere della persona.</p> <p>Partecipare e collaborare al lavoro collettivo in modo produttivo e pertinente.</p>   | <p><b>Competenze personale, sociale e di imparare ad imparare; Competenza in materia di Cittadinanza</b></p> <p>Regole fondamentali per una corretta alimentazione.</p> <p>Regole fondamentali della convivenza nei gruppi di appartenenza.</p>   |
| <p><b>Musica</b></p> <p>Cantare in modo espressivo ed intonato, rispettando il carattere del brano eseguito.</p>  | <p><b>Musica</b></p> <p>Canti su tematiche alimentari.</p>  |

**UNITA' DI APPRENDIMENTO**

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Arte e immagine</b><br/>Scegliere e utilizzare le tecniche e i linguaggi più adeguati per realizzare un lavoro finale, seguendo una precisa finalità operativa o comunicativa.</p> | <p><b>Arte e immagine</b><br/>Rappresentazioni grafiche</p>  |
| <p><b>Storia</b><br/>Confrontare aspetti caratterizzanti le società studiate anche in rapporto all'alimentazione.</p>  | <p><b>Storia</b><br/>Popoli e abitudini alimentari</p>   |
| <p><b>Geografia</b><br/>Conoscere il territorio circostante, descrivendo gli elementi fisici e antropici.</p>  | <p><b>Geografia</b><br/>Territori e Prodotti tipici locali.</p>  |
| <p><b>Educazione Fisica</b><br/>Riconoscere il rapporto tra alimentazione ed esercizio fisico in relazione a sani stili di vita.</p>   | <p><b>Educazione Fisica</b><br/>Movimento e salute.</p>  |
| <p><b>Religione</b><br/>Riconoscere il cibo, come parte importante della cultura di un popolo e come strumento di accoglienza e integrazione dell'altro.</p>                             | <p><b>Religione</b><br/>Cibo e religioni</p>   |
| <p><b>Utenti destinatari</b></p>   | <p>Alumni classi Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Secondaria di primo e secondo grado</p>   |
| <p><b>Prerequisiti</b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper leggere, comprendere e interpretare semplici testi di vario tipo.</li> <li>• Saper produrre testi di vario tipo.</li> <li>• Conoscere l'utilizzo basilare di Internet per scopo di ricerca</li> <li>• Conoscenza delle tradizioni gastronomiche locali in lingua madre</li> </ul> |

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Fase di applicazione</b> | <p><b>Fasi di sviluppo del percorso:</b></p> <p><u>1^ Fase iniziale</u></p> <p>Conversazioni sull' alimentazione corretta</p> <p>Conversazioni sull'importanza di una dieta varia ed equilibrata Indagine sulle abitudini alimentari in famiglia tramite la compilazione di un diario alimentare.</p> <p>Classificazione di alimenti</p> <p>Conversazione sul ciclo delle stagioni e i prodotti naturali ad esse connessi</p> <p><u>2^ Fase intermedia</u></p> <p>Lettura ed analisi di cibi confezionati, imparando a leggerne l'etichetta.</p> <p>Rielaborazione dei dati dell'indagine sulle abitudini alimentari in famiglia, tramite la costruzione di un istogramma sui cibi più consumati.</p> <p>Conoscenza dei dieci consigli per un'alimentazione sostenibile, anche in lingua straniera, <a href="http://www.oneplanetfood.info/alimentazione-sostenibile">http://www.oneplanetfood.info/alimentazione-sostenibile</a></p> <p>Realizzazione di un ricettario dei prodotti con un corretto apporto calorico</p> <p>Costruzione di una piramide alimentare</p> <p>Giochi o compilazione di un diario (a seconda dell'età dell'alunno) attraverso cui invitare gli alunni a riflettere sulla differenza dei cinque pasti principali della giornata e sulle principali regole da seguire per una corretta alimentazione</p> <p><u>3^ Fase finale</u></p> <p>Costruzione di un glossario nella L2 afferente all'area (con livelli differenti di difficoltà a seconda della fascia di alunni a cui il docente si riferisce)</p> <p>Realizzazione di un'immagine pubblicitaria e slogan in lingua straniera</p> <p>Costruzione del volantino/cartelloni delle regole corrette per seguire un'alimentazione sana e sostenibile.</p> <p>Stesura di un elaborato argomentativo per riflettere su ciò che si è appreso durante il percorso.</p> <p>Canti e drammatizzazioni sul tema dell'alimentazione</p> <p>Valutazione finale sulle principali regole per una sana alimentazione.</p> |
| <b>Tempi</b>                | Intero anno scolastico.   |

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Esperienze attivate</b>           | <p><b>1 Fase iniziale</b><br/> Osservazione e classificazione degli alimenti in base alle loro caratteristiche<br/> Ricerca della storia di alcuni alimenti (storia della spremuta, del latte, del pane...)<br/> Indagini sulle abitudini alimentari (gusti, intolleranze, pasti principali...) Laboratorio del gusto (preferibilmente con supporto di esperti)<br/> Visione di film o di cartoni animati a tema (es. Ratatouille, Siamo fatti così...), che abbiano all'interno un messaggio positivo sulla corretta alimentazione.</p> <p><b>2 Fase intermedia</b><br/> Laboratorio manipolativo, creativo e scientifico<br/> Esecuzione di filastrocche, canti, drammatizzazioni<br/> Realizzazione di cartelloni e/ o plastici<br/> Rappresentazioni grafiche dei cibi<br/> Lettura di testi narrativi con immagini parallele al testo sul cibo.<br/> Analisi di cibi comunemente consumati (pane, pasta, carne, latte, verdura ecc.)<br/> Scoperta del percorso del cibo all'interno del nostro corpo anche attraverso la visione di cartoni animati che ne rendano l'idea.</p> <p><b>3 Fase finale</b><br/> Uscita didattica presso l'azienda "Oranfrizer" di Scordia, impegnata in tutti gli step della filiera agrumaria.<br/> Uscite didattiche in agriturismo, fattoria didattica...<br/> Realizzazione di una lezione a tema da parte di piccoli gruppi da presentare agli alunni di un altro ordine di scuola.<br/> Realizzazione di un ricettario settimanale, seguendo le regole acquisite durante l'intero percorso didattico.</p> |
| <b>Metodologia</b>                   | <p>Approccio metacognitivo<br/> Cooperative learning<br/> Gioco di ruolo<br/> Problem solving Peer Tutoring<br/> Didattica laboratoriale<br/> Brain-storming<br/> Lezione frontale</p>  |
| <b>Risorse umane interne esterne</b> | <p><b>Interne:</b> Tutti gli insegnanti della classe</p> <p><b>Esterne:</b> non previste</p>  |
| <b>Strumenti</b>                     | <p>Computer con collegamento ad Internet Materiale vario di cancelleria<br/> Testi di divulgazione scientifica Cartelloni<br/> LIM<br/> Video</p>   |
| <b>Valutazione</b>                   | <p>La fase di valutazione deve accertare l'acquisizione di conoscenze e i livelli di abilità e competenze per il conseguimento dei traguardi finali, tenendo conto della rubrica di valutazione delle competenze europee (vedi Allegato).</p> <p>Si valuteranno, inoltre, la capacità di utilizzare strumenti multimediali e la realizzazione dei vari compiti di realtà previsti dall'UDA</p>  |

# LA CONSEGNA AGLI ALUNNI

Per “consegna” si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

**1^ nota:** il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

**2^ nota:** l'UDA prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

## CONSEGNA AGLI ALUNNI

**Titolo UDA:** “La Salute vien ben mangiando”

### **Cosa si chiede di fare:**

- inizierai con una riflessione sulle abitudini e sui gusti alimentari della tua famiglia e le confronterai con quelle di altri paesi , per passare a conoscere sul piano scientifico della composizione degli alimenti , il loro valore nutritivo, la dieta mediterranea, gli errori dell'alimentazione che provocano malattie
- parallelamente conoscerai le origini storiche di alcuni alimenti e di alcune pietanze della nostra tradizione territoriale
- raccoglierai dati, informazioni sui cibi della tradizione
- lavorerai in gruppo per realizzare un diario sulle abitudini alimentari
- raccoglierai immagini, foto, ricette e tutto il materiale necessario per realizzare una lezione finale da proporre agli alunni di un ordine di scuola diverso dal tuo

### **In che modo:**

- Discussioni e riflessioni guidate
- Lezioni frontali
- Formazione gruppi di lavoro
- Attività di ricerca

### **Quali prodotti:**

Inizieremo con il realizzare un diario delle proprie abitudini alimentari ; proseguiremo con la realizzazione di un questionario sulle abitudini alimentari di familiari e/o amici, raccoglieremo immagini, fotografie , ricette per realizzare cartelloni, grafici, piramide alimentare e prodotti multimediali

### **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti):**

Uno scopo educativo è di capire quali errori si commettono abusando di alcuni alimenti o escludendone altri e quali conseguenze hanno queste scorrette abitudini per la nostra salute. Scopriremo poi qual è la storia delle pietanze che mangiamo e che posto occupano nelle tradizioni del nostro territorio.

### **Tempi:**

Intero anno scolastico

### **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...):**

- Risorse umane: alunni, docenti
- Risorse strumentali: testi di consultazione, computer, internet, libri di testo, LIM, fotocamera, pc, materiale didattico

**Criteria di valutazione:**

Ogni singolo docente coinvolto utilizzerà l'UDA per assegnare un voto nella propria disciplina (Conoscenza dei contenuti presentati, capacità di utilizzare i mezzi tecnologici) e il Consiglio di Classe ne terrà conto nella valutazione delle competenze, ossia valuteremo sia il processo, cioè l'impegno, la puntualità e la collaborazione con cui ognuno di voi affronterà il lavoro proposto ma verrà valutato anche il prodotto realizzato: a questo scopo terremo conto della pertinenza, completezza, accuratezza ed originalità degli elaborati.

**Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata:****Peso della UdA in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline:**

## PIANO DI LAVORO UDA

|  |
|--|
| UNITÀ DI APPRENDIMENTO: "LA SALUTE VIEN BEN MANGIANDO" |
| Coordinatore:  |
| Collaboratori :  |

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

| Fasi     | Attività   | Strumenti  | Esiti  | Soggetti coinvolti   | Tempi                         | Valutazione   |
|----------|--|--|--|--|-------------------------------|---|
| <b>1</b> | <p>Presentazione dell'UDA</p> <p>Verifica dei prerequisiti ed eventuali rinforzi.</p> <p>Apprendimento dei contenuti.</p>    | <p>Lezione frontale</p> <p>Computer con collegamento a internet</p> <p>Materiale di cancelleria</p> <p>Testi di divulgazione scientifica</p> <p>LIM</p> <p>Video</p> | <p>Condivisione degli obiettivi</p> <p>Individuazione del prodotto e della sua valenza culturale</p> <p>Conversazioni sull'alimentazione corretta</p> <p>Classificazione di alimenti</p> <p>Conversazione sul ciclo delle stagioni e i prodotti naturali ad esse connessi</p>  | <p>Docente coordinatore (presentazione)</p><br><p>Tutti i docenti coinvolti</p> <p>Esperti (eventuali)</p> | <p>Dicemb.</p> <p>Gennaio</p> | <p>Curiosità</p> <p>Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze</p>                            |
| <b>2</b> | <p>Costituzione dei gruppi</p> <p>Progettazione degli elaborati</p> <p>Arricchimento e rielaborazione delle informazioni</p> | <p>Materiale vario di cancelleria</p> <p>Materiale riciclato</p> <p>Computer con collegamento a internet</p> <p>Foto/videocamera</p>                                 | <p>Imparare a leggere le etichette dei cibi confezionati.</p> <p>Rielaborazione dati con istogramma sui cibi più consumati in famiglia.</p> <p>Conoscenza dei dieci consigli per un'alimentazione sostenibile, anche in lingua straniera, <a href="http://www.oneplanefood.info/alimentazione-sostenibile">http://www.oneplanefood.info/alimentazione-sostenibile</a></p> <p>Realizzazione di un ricettario dei prodotti con un corretto apporto calorico.</p> <p>Costruzione di una piramide alimentare</p> <p>Compilazione di un diario per monitorare la propria alimentazione a confronto con una corretta.</p> <p>Realizzazione di un'immagine pubblicitaria e slogan in lingua straniera</p> <p>Costruzione del volantino/cartelloni delle regole corrette</p> | <p>Tutti i docenti coinvolti</p> <p>Esperti (eventuali)</p>  | <p>Febbr.</p> <p>Marzo</p>    | <p>Interesse e partecipazione</p> <p>Competenze e abilità acquisite</p> <p>Capacità di lavorare in gruppo</p> |

|          |  |  |   |  |                            |                                   |
|----------|--|--|---|--|----------------------------|-----------------------------------|
|          |  |  | per un'alimentazione sana e sostenibile.<br>Stesura di un elaborato argomentativo per riflettere su ciò che si è appreso durante il percorso. |  |                            |                                   |
| <b>3</b> | Esecuzione definita del prodotto<br>Presentazione del lavoro | Computer con collegamento a internet collegato a LIM o videoproiettore<br>Strumenti e attrezzatura audio | Canti e drammatizzazioni sul tema dell'alimentazione<br>Restituzione finale sulle principali regole per una sana alimentazione.               | Tutti i docenti coinvolti<br>Esperti (eventuali) | Aprile<br>Maggio<br>Giugno | Verifica nelle singole discipline |

**PIANO DI LAVORO UDA - DIAGRAMMA DI GANTT**

| Fasi     | Tempi    |          |         |          |       |        |        |        |
|----------|----------|----------|---------|----------|-------|--------|--------|--------|
|          | NOVEMBRE | DICEMBRE | GENNAIO | FEBBRAIO | MARZO | APRILE | MAGGIO | GIUGNO |
| <b>1</b> |          | X        | X       |          |       |        |        |        |
| <b>2</b> |          |          |         | X        | X     |        |        |        |
| <b>3</b> |          |          |         |          |       | x      | X      | X      |