

Istituto Comprensivo “F. De Roberto” – Catania
Percorso verticalizzato di educazione alla salute
Infanzia-Primaria-Secondaria I grado

Denominazione del percorso	<i>Il benessere dal nutrimento</i>
Competenze attese al termine del percorso	<ul style="list-style-type: none"> • Consapevolezza dell’importanza di adottare uno stile alimentare corretto ed equilibrato per mantenere il benessere fisico e mentale; • Consapevolezza del valore nutrizionale, economico e simbolico del cibo; • Consapevolezza in merito alla relazione tra scelte alimentari ed implicazioni sull’ambiente
Competenze di cittadinanza attese	<p><i>Acquisire e interpretare l’informazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di ricercare e gestire l’informazione; • Capacità di valutare l’attendibilità e l’utilità dell’informazione; • Capacità di distinguere i fatti dalle opinioni; <p><i>Agire in modo responsabile</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire o sviluppare il rispetto delle regole; <p><i>Collaborare e partecipare</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Interagire nel gruppo; • Essere disponibili al confronto; • Rispettare i diritti altrui; <p><i>Risolvere problemi</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Risolvere situazioni problematiche utilizzando contenuti e metodi delle discipline; <p><i>Progettare</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Usare le conoscenze ed abilità per realizzare un prodotto; • Organizzare del materiale per realizzare un prodotto; <p><i>Imparare a imparare</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere di sé (limiti, capacità); • Acquisire di un metodo di studio e di lavoro.
Traguardi per lo sviluppo delle competenze al termine del <u>segmento infanzia-primaria</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Ha consapevolezza della struttura e dello sviluppo del proprio corpo, nei suoi diversi organi ed apparati, ne riconosce e descrive il funzionamento utilizzando modelli intuitivi ed ha cura della sua salute • Espone in forma chiara ciò che ha studiato, utilizzando un linguaggio appropriato. • Trova da varie fonti (libri, internet, discorsi degli adulti, ecc.) informazioni e spiegazioni sui problemi che lo interessano
Traguardi per lo sviluppo delle competenze al termine del <u>segmento della scuola secondaria di primo grado</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconosce nel proprio organismo strutture e funzionamenti a livello microscopico e macroscopico, è consapevole delle sue potenzialità e

	dei suoi limiti. <ul style="list-style-type: none"> • E' consapevole del ruolo della comunità umana sulla Terra...e adotta modi di vita ecologicamente responsabili • Ha curiosità ed interesse verso i principali problemi legati all'uso della scienza nel campo dello sviluppo scientifico... 	
SEGMENTO DEDICATO ALLA SCUOLA DELL'INFANZIA		
IDEA DA SVILUPPARE PER LA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO: Avere consapevolezza dell'importanza di una alimentazione varia e ben distribuita (frutta/verdura)		
SEGMENTO DEDICATO ALLA SCUOLA PRIMARIA		
IDEA DA SVILUPPARE PER LA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO: Conoscere l'importanza dei principi nutritivi degli alimenti Monitorare le proprie abitudini alimentari		
SEGMENTO DEDICATO ALLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO		
Asse culturale dei linguaggi	ITALIANO	
	CONOSCENZE	COMPETENZE Saper elaborare una presentazione
	ARTE E IMMAGINE	
	CONOSCENZE	COMPETENZE Saper elaborare poster e cartelloni
Asse culturale matematico-scientifico-tecnologico	MATEMATICA	
	CONOSCENZE Proporzioni Costruzione di aerogrammi Percentuale Elaborazione dei dati	COMPETENZE Applicare il calcolo delle proporzioni per determinare l'apporto calorico, vitaminico, proteico di una quantità di un alimento; Saper elaborare mediante aerogrammi le quantità di proteine, carboidrati, vitamine, Sali minerali, grassi contenuti in un alimento
	SCIENZE	
	CONOSCENZE Conoscere l'apparato digerente; Conoscere la funzione degli alimenti e dei nutrienti	COMPETENZE Saper interpretare la piramide alimentare Saper calcolare l'apporto calorico dei vari alimenti

		TECNOLOGIA	
		CONOSCENZE	COMPETENZE
		<p>Conoscere i vari additivi presenti negli alimenti (funzione e pericolosità);</p> <p>Conoscere i processi produttivi dei principali alimenti e le modalità di conservazione</p>	<p>Saper leggere ed interpretare le etichette alimentari</p>
Alunni coinvolti		Classi seconde	
Periodo di sviluppo dell'attività		Intero anno scolastico	
Tempi		Circa 20 ore	
Metodi		<p>Lezione frontale dialogata</p> <p>Ricerca individuale e di gruppo</p> <p>Lavoro di gruppo</p>	
Risorse professionali		<p><u>Insegnate di matematica e scienze:</u> spiegazione dei contenuti , raccolta dati;</p> <p><u>Insegnate di tecnologia:</u> spiegazione dei contenuti e raccolta dati</p> <p><u>Insegnate di arte e immagine:</u> revisione degli elaborati grafici</p> <p><u>Insegnate di italiano:</u> revisione elaborati scritti</p> <p><u>Docente esterno:</u> mediazione relativa ai disturbi dell'alimentazione</p>	
Mezzi e strumenti		<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo e/o testi di consultazione • Materiale da disegno; • Carta, cartoncino, penne colorate...; • Materiali ed oggetti di uso quotidiano; • Aula d'informatica 	
Attività		<ul style="list-style-type: none"> • Costruzione tridimensionale in cartoncino o tramite software della piramide alimentare mediterranea • Lettura, interpretazione e confronto di etichette alimentari di cibi e bevande • Calcolo dell'apporto calorico e nutrizionale per porzione realmente consumata partendo dalle indicazioni delle etichette (per 100 g) • Costruzione di tabelle alimentari settimanali e confronto tra gruppi • Costruzione di aerogrammi relativi alla percentuale di nutrienti presenti nei cibi • Calcolo del chilometraggio dei prodotti ortofrutticoli dal paese di produzione a noi e 	

	<p>commento mediato dal docente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cartellone conclusivo degli elaborati relativi alle attività svolte
<p>Valutazione</p>	<p>LA VALUTAZIONE TERRA' CONTO DI...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle funzioni dei nutrienti e della anatomia e funzioni principali dell'apparato digerente • Conoscenza dei principali additivi e alimenti; • Capacità di lavorare in gruppo (collaborazione, capacità di risolvere conflitti, capacità di coinvolgere anche gli elementi più deboli); • Originalità negli elaborati; • Accuratezza del lavoro. <p>MODALITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Questionari o discussioni guidate per l'accertamento delle conoscenze, abilità e competenze; • Osservazione del comportamento nei gruppi di lavoro; • Schede di autovalutazione anche per tratti del percorso