



Istituto Comprensivo Secondo - Milazzo

Via Risorgimento, 65 - 98057 - Milazzo (ME) - Tel.: 0909281240 -
Distretto n. 37 - Codice MIUR: MEIC8AA00E - C.F. 92025030831

@-mail: meic8aa00e@istruzione.it o meic8aa00e@pec.istruzione.it
Web Site: <http://www.icsecondomilazzo.gov.it>

DENOMINAZIONE DEL PROGETTO

Alimentazione Sostenibile: “NON MANGIAMOCI IL PIANETA”

Progetto Triennale





Destinatari

Scuola Secondaria di Primo Grado “ Luigi Rizzo”

Alunni della Scuola Secondaria di I Grado

PREMESSA

Il progetto formativo poggia su una corretta azione educativa che si propone i seguenti obiettivi:

-  Avviare percorsi informativi e formativi dedicati al **cibo**, alla **cultura alimentare** e ai **corretti stili di vita**.
-  Educare i bambini e gli adolescenti alla corretta alimentazione e al rispetto di una **produzione sostenibile ed equa**
-  Analizzare le **abitudini alimentari** della popolazione e come esse si sono modificate nel tempo insieme ai cambiamenti inerenti agli **stili di vita**.
-  Far capire ai più giovani quali sono le buone pratiche del mangiare con **gusto**, **tradizione** e in piena **sicurezza**.

TRAGUARDI DEL RAV

- ✚ Migliorare i risultati di italiano e matematica nelle prove standardizzate intervenendo anche per il contenimento del cheating.
- ✚ Ridurre la varianza tra le classi.
- ✚ Migliorare le competenze sociali e civiche degli studenti promuovendo il ricorso a interventi didattici laboratoriali.
- ✚ Innalzare i livelli di competenza digitale degli studenti, attraverso l'uso critico e consapevole delle TIC.

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Denominazione	“NON MANGIAMOCI IL PIANETA”
Compito-prodotto	Riprese degli incontri Cartelloni e Dossier testimonianti l'esperienza svolta Presentazione sul sito web della scuola Pubblicazione articoli Manifestazione di chiusura con una mostra fotografica e proiezione di un video che evidenzia i percorsi didattici laboratoriali attivati

UNITA' DI APPRENDIMENTO

*Competenze mirate
Comuni/cittadinanza*











Competenze Chiave Europee:

- **Comunicazione nella madre-lingua :**
- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
- **Competenze di base in scienze:**
- Osservare, analizzare e descrivere fenomeni appartenenti alla realtà naturale e agli aspetti della vita quotidiana, formulare ipotesi e verificarle, utilizzando semplici schematizzazioni e modellizzazioni
- Utilizzare il proprio patrimonio di conoscenze per comprendere le problematiche scientifiche di attualità e per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita, alla promozione della salute e all'uso delle risorse
- **Imparare a imparare:**
- Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro
- **Consapevolezza ed espressione culturale – espressione corporea:**
- Utilizzare nell'esperienza le conoscenze relative alla salute, alla sicurezza, alla prevenzione e ai corretti stili di vita

Competenze specifiche:

- Saper riconoscere gli aspetti ecologici, economici e sociali dell'alimentazione
- Avere la consapevolezza delle implicazioni delle proprie scelte alimentari sia sulle risorse che sulla propria salute
- Possedere conoscenze scientifiche sufficienti a fornire possibili spiegazioni nel campo dell'alimentazione e dello sviluppo sostenibile
- Saper coordinare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi dell'alimentazione, della conservazione della biodiversità e degli sprechi alimentari.
- Saper coordinare azioni, interventi e scelte




DISCIPLINA O CAMPO DI ESPERIENZA	
ABILITÀ	CONOSCENZE
1. Riflettere su quanto ascoltato ed intervenire in modo adeguato utilizzando le proprie conoscenze ed argomentando il proprio punto di vista. Esprimersi consapevolmente in modo diversificato a seconda di diversi contesti comunicativi e delle fondamentali funzioni della lingua	-Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali.
2. Ricavare da fonti diverse (scritte, Internet...), informazioni utili per i propri scopi; confrontare le informazioni e selezionarle in base all'utilità a seconda del proprio scopo. Leggere, interpretare, costruire semplici grafici e tabelle; rielaborare e trasformare testi di varie tipologie partendo da materiale noto, sintetizzandoli anche in scalette, riassunti, semplici mappe.	- Modalità tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, lettera, relazioni, ecc. -Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura, revisione.
3. Acquisizione di stili alimentari che presentano un basso impatto ambientale e vita sana	- Attenzione alla sicurezza alimentare , nella duplice declinazione di “food security” (la sicurezza economico-sociale di disporre di cibo a sufficienza per vivere)) e “food safety” (l'esigenza igienico-sanitaria di consumare cibo sano e acqua potabile)
4. Incentivare la consapevolezza dell'importanza del rapporto cibo-salute	-“ Siamo quello che mangiamo” -“ Movimento è salute”

<p>5. Mangiare sostenibile: un'alimentazione sostenibile prevede il consumo di cibo nutrizionalmente sano, con una bassa impronta in termini di uso di suolo e di risorse idriche impiegate, con basse emissioni di carbonio e azoto, attento alla conservazione della biodiversità e degli ecosistemi, ricco di cibi locali e tradizionali, equo e accessibile per tutti.</p>	<p><i>Mangiare può diventare un gesto ecologico:</i></p> <p>Consigli per un'alimentazione sostenibile</p> <ul style="list-style-type: none">  Acquista prodotti locali  Mangia prodotti di stagione  Diminuisci i consumi di carne  Scegli i pesci giusti  Riduci gli sprechi di cibo  Privilegia i prodotti biologici  Cerca di non acquistare prodotti con troppi imballaggi  Cerca di evitare cibi eccessivamente elaborati  Bevi l'acqua di rubinetto  Evita sprechi anche ai fornelli
<p>6. Imparare a ridurre lo spreco alimentare e limitare i rifiuti</p>	<p>“ The Ecological Footprint”: L'impronta ecologica valuta il consumo umano di risorse naturali rispetto alla capacità della Terra di rigenerarle.</p>
<p><i>Prerequisiti</i></p>	<p>Saper leggere, comprendere e interpretare semplici testi di vario tipo Conoscere l'utilizzo basilare di Internet per scopo di ricerca Saper utilizzare semplici procedure aritmetiche ed elaborare semplici grafici Possedere conoscenze scientifiche sufficienti a fornire possibili spiegazioni in contesti familiari o a trarre conclusioni basandosi su indagini semplici e interpretarne i risultati Saper raccogliere dati, tabularli in semplici tabelle, costruire istogrammi e commentarne l'andamento. Conoscenza, a grandi linee, della storia dell'alimentazione</p>

<p><i>Fase di applicazione</i></p>	<p>1. Riflessione sulle abitudini alimentari degli alunni Riconoscimento del rapporto alimentazione – benessere - relazione personale. 2. Lezioni frontali dell’insegnante di Scienze sul fabbisogno calorico in rapporto all’attività motoria, fisica e sportiva. Il docente fornisce il concetto di alimentazione equilibrata, e informazioni su come operare una corretta distribuzione dei pasti nell’arco della giornata, in relazione alla propria attività</p> <p>3. Lezioni dell’insegnante di ed. Fisica che insiste sull’importanza del movimento regolare e propone attività motorie ripetibili nella quotidianità.</p> <p>4. Gli alunni raccolgono dati ed informazioni, utilizzando mezzi diversi, sulle problematiche derivanti da un’alimentazione scorretta e dalla sedentarietà (malattie, obesità, malessere psichico) e sui vantaggi offerti dalla pratica di una corretta e regolare attività fisica e di una dieta equilibrata Effettuano sondaggi sulle abitudini alimentari e motorie di amici e conoscenti.</p> <p>5. Gli alunni, con lavoro di gruppo, allestiscono dei cartelloni riassuntivi dell’attività svolta da presentare ai genitori, nella stessa occasione si “esibiscono” in alcuni esercizi fisici semplici e ripetibili. (utile sarebbe anche l’intervento di personale socio-sanitario o nella fase di preparazione del materiale o, meglio ancora, nel momento di presentazione ai genitori del lavoro svolto)</p>
<p><i>Tempi</i></p>	<p>Tutto l’anno scolastico</p>
<p><i>Esperienze attivate</i></p>	<p>Discussioni guidate. Attività di ricerca: recepire informazioni e organizzarle (ordinarle, confrontarle, collegarle) e argomentare in modo critico le conoscenze acquisite. Formazione gruppi di lavoro. Schematizzazione delle informazioni in modi diversi (mappe, diagrammi, grafici, tabelle, testi espositivi). Presentazione del lavoro svolto.</p>
<p><i>Metodologia</i></p>	<p>Discussioni e riflessioni guidate Lezioni frontali degli insegnanti Intervento di esperti Lavoro di gruppo Ricerche individuali</p>

<i>Risorse umane</i>	<p><u>Interne:</u></p> <p>Insegnate di Scienze Matematiche, Insegnate di Scienze Motorie, Insegnate di Lettere, Insegnate di sostegno, Insegnante di Tecnologia, Insegnante di Arte, Insegnanti di Lingue straniere.</p>
<i>Strumenti</i>	<p><u>Esterne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Operatori agricoli nel settore biologico - Incontri con Esperti esterni di sostenibilità alimentare - Aziende biologiche
<i>Valutazione</i>	<p>La fase di valutazione deve accertare l'acquisizione di conoscenze ed abilità per il conseguimento di maggiore autonomia e senso di responsabilità. Verranno inoltre verificate le conoscenze ed abilità acquisite nelle diverse discipline coinvolte.</p> <p>Si considereranno l'impegno dimostrato, l'interesse, la partecipazione, la capacità di autonomia e organizzazione del lavoro, il rispetto delle regole, la puntualità nell'esecuzione, la qualità e la pertinenza del linguaggio utilizzato, la collaborazione con i compagni.</p> <p>Si valuteranno inoltre la capacità di utilizzare mezzi tecnologici e la creatività nella creazione dei cartelloni.</p>

LA CONSEGNA AGLI ALUNNI

CONSEGNA AI BAMBINI / ALUNNI	
<i>Titolo Uda</i>	“NON MANGIAMOCI IL PIANETA”
<i>Cosa si chiede di fare</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere informazioni sulle abitudini alimentari degli alunni e delle famiglie • Ricercare fonti bibliografiche relative alle norme di corretta alimentazione. • Effettuare un confronto tra i risultati delle abitudini alimentari e le linee guida sulla corretta alimentazione dell’O.M.S. • Ricercare le linee guida di un’alimentazione a basso impatto ambientale: nel produrre un determinato alimento non devono esserci emissioni inquinanti né dispendio energetico né tantomeno sofferenza animale o sfruttamento lavorativo • Seguire i passaggi della filiera produttiva del cibo che si acquista e si consuma. • Ricercare: “Eco invenzioni “ e “ Comportamenti ecologici “
<i>In che modo (singoli, gruppi...)</i>	Lavoro individuale, di coppia, in piccoli gruppi o collettivi
<i>Quali prodotti</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cartelloni e Dossier testimonianti l’esperienza svolta. ✓ Pubblicazione articoli. ✓ Realizzazione di un manifesto delle buone abitudini alimentari e dei comportamenti da adottare quotidianamente per preservare il pianeta.
<i>Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)</i>	<ul style="list-style-type: none">  Incentivare la consapevolezza dell’importanza del rapporto cibo-salute  Acquisizione di stili alimentari che presentano un basso impatto ambientale e vita sana  Promuovere comportamenti a favore della tutela dell’ambiente e dello sviluppo sostenibile
<i>Tempi</i>	Tutto l’anno scolastico

<p><i>Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)</i></p>	<p>Tutti i docenti</p>
<p><i>Criteri di valutazione</i></p>	<p>La valutazione dell'apprendimento sarà effettuata durante le varie fasi dell'unità d'apprendimento e servirà a valutare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le aspettative, i comportamenti e le reazioni degli alunni; - l'interazione dell'alunno con i docenti; - l'acquisizione di una conoscenza delle tematiche affrontate; - l'acquisizione di una coscienza e di una sensibilità al tema della sostenibilità; - l'acquisizione di corrette abitudini alimentari e del rispetto di una produzione sostenibile ed equa.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	“NON MANGIAMOCI IL PIANETA”
Coordinatore	Bertolami Venerina
Collaboratori	Tutti i docenti

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Soggetti coinvolti	Tempi	Valutazione
1	Riflessione sulle abitudini alimentari degli alunni	Questionari e schemi sintetici	Riconoscimento del rapporto alimentazione – benessere	Alunni, docenti, famiglie	Novembre	Vedi progetto
2	Lezioni frontali dell'insegnate di Scienze sul fabbisogno calorico in rapporto all'attività motoria, fisica e sportiva	Lezioni frontali sul concetto di alimentazione equilibrata	Informazioni su una corretta distribuzione dei pasti nell'arco della giornata, in relazione alla propria attività	Alunni, docenti, famiglie	Dicembre	

3	Confronto tra i risultati delle abitudini alimentari e le linee guida sulla corretta alimentazione dell'O.M.S.	Lezione guidata, testi scolastici e altro materiale informativo relativi alle norme di una corretta alimentazione	Acquisizione di uno stile di vita sano	Alunni, docenti, famiglie	Gennaio	
4	L'alimentazione sostenibile	Lezione guidata e suggerimenti per un'alimentazione e a minore impatto ambientale	Scegliere un'alimentazione che sia sostenibile per il nostro pianeta e fonte di benessere per gli individui	Alunni, docenti, famiglie, esperti	Febbraio	
5	Come ridurre "l'impronta ecologica"	Analizzare e calcolare l'impronta ecologica dei vari paesi del mondo	Cambiare i comportamenti individuali per produrre in maniera sostenibile tutte le risorse che si consumano e per assorbire i rifiuti.	Alunni, docenti, famiglie, esperti	Marzo	
6	Come combattere la povertà e la fame e costruire società inclusive e sostenibili per tutti.	Analizzare le principali cause della fame nel mondo e le possibili soluzioni	Prendere coscienza dell'ingiustizia e delle disuguaglianze a livello alimentare che ci sono nel mondo e imparare a risolvere i problemi	Alunni, docenti, famiglie, esperti	Aprile	

7	<i>Non mangiamoci il futuro</i>	Ricerche sul tema “ La sfida per salvare il pianeta comincia a tavola”	Imparare a combattere gli sprechi alimentari, i consumi delle risorse e la gestione insostenibile di agricoltura, allevamento e pesca	Alunni, docenti, famiglie, esperti	Maggio	
---	--	--	---	------------------------------------	--------	--

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi							
Fasi	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
1		X						
2			X					
3				X				
4					X			

5						X		
6							X	
7								X
8								
9								
10								