

**Istituto Comprensivo di Iseo a.s. 2013/2014**  
**Progetto “Di Casa nel Mondo” - Competenze chiave per una cittadinanza sostenibile**  
**Gruppo lavoro Dott. Martini, Scuola Secondaria I grado, Classi Prime**

**TITOLO:** *Mens sana in corpore sano*

**VALORE DI RIFERIMENTO**

Integrità ecologia: rispettare il proprio organismo e l'ambiente naturale, mangiando e scegliendo gli alimenti in modo sostenibile, salvaguardando le specie autoctone e rispettandone i cicli naturali. Lo sfondo da cui muove questo progetto è riferito al tema educativo del “*prendersi cura di sé*”, esercitato materialmente attraverso la scelta consapevole di una nutrizione sana, ma esteso anche a significare la possibilità di salvaguardare la “biodiversità” e l'equilibrio tra gli esseri viventi.

L'esperienza ha, di per sé, un alto valore formativo essendo in grado di perseguire obiettivi riferiti alle “educazioni” (alimentare, alla salute, ambientale) le attività implicate promuovono inoltre comportamenti fortemente centrati sul controllo di un sé corporeo, un sé metacognitivo in funzione degli sforzi mentali necessari per portare a termine un compito che non può essere interrotto. Inoltre, l'alimentazione sana diventa il “contesto significativo” privilegiato per scoprire /indagare/veicolare gli apprendimenti disciplinari da attivare durante l'anno scolastico.

**COMPETENZA CHIAVE**

Evitare danni al proprio organismo con scelte che possano compromettere negativamente la vita, associati ad una cattiva alimentazione e a modelli comportamentali errati: imparare a prendere coscienza del proprio organismo, a scegliere consapevolmente ed autonomamente la propria alimentazione, per assicurare un sano sviluppo dell'organismo.

Focalizzare situazioni problematiche e ricercare soluzioni efficaci: sapere che cosa sono gli sprechi alimentari e la biodiversità e formulare delle ipotesi per evitare gli sprechi e mantenere la biodiversità.

Evitare comportamenti rischiosi per la propria sicurezza personale e quella altrui: rispettare sé e l'ambiente in si cui vive.

**SITUAZIONE PROBLEMA**

Scopriamo quali sono gli alimenti più adatti allo sviluppo di un preadolescente in fase di crescita per rispettare se stessi, la biodiversità e l'ambiente.

**COMPITO**: progetta e realizza un menù settimanale tipo (domestico con analisi scientifiche, geografiche e socioeconomiche dei prodotti scelti). Si tratta di un compito “autentico” legato ad una situazione di vita reale, che la scuola ha deciso di proporre. Esso entra trasversalmente nei saperi disciplinari e mette gli alunni e gli insegnanti, nella condizione di utilizzare i contenuti che servono.

**RUBRICA VALUTATIVA**

	Descrizione dei livelli
--	-------------------------

Dimensioni	Avanzato	Intermedio	Accettabile	Parziale
<b>Motivazione personale, autostima, immagine di sé</b>	Partecipa attivamente e in modo personale, pone domande ed elabora proposte, ascolta gli altri e tiene conto dei loro contributi.	È collaborativo e partecipa in modo pertinente. Con la mediazione dell'adulto considera ed integra i contributi esterni.	Si dimostra in generale interessato alle proposte ma non partecipa attivamente e fatica a tenere conto dei contributi esterni.	La partecipazione è condizionata dalla complessità della proposta, raramente è spontanea: va sollecitata, contenuta, orientata.
<b>Comprensione del contesto</b>	Comprende la consegna e predispone, con sicurezza, il materiale da utilizzare per svolgere il compito.	Comprende la consegna e predispone, in modo generico e, chiedendo conferme, predispone il materiale da utilizzare per svolgere il compito.	Comprende la consegna e predispone, chiedendo spiegazioni ulteriori, anche per predisporre il materiale da utilizzare per svolgere il compito.	Comprende la consegna in modo parziale e richiede l'aiuto dell'insegnante per predisporre il materiale da utilizzare per svolgere il compito.
<b>Rievocazione/ ricerca conoscenze scientifiche e agroalimentari</b>	Rievoca, attingendo alla propria memoria, le conoscenze inerenti alla scelta dei cibi e dei prodotti più adatti da coltivare alle nostre latitudini e le utilizza con ottima padronanza. Integra le conoscenze attraverso il confronto con gli altri e attingendo ad altre fonti.	Rievoca, attingendo alla propria memoria, le conoscenze inerenti alla scelta dei cibi e dei prodotti più adatti da coltivare alle nostre latitudini e le utilizza con buona padronanza. Stimolato integra le conoscenze attraverso il confronto con i compagni e attingendo ad altre fonti.	Rievoca, attingendo alla propria memoria, le conoscenze inerenti alla scelta dei cibi e dei prodotti più adatti da coltivare alle nostre latitudini e le utilizza con sufficiente padronanza. Guidato integra le conoscenze attraverso il confronto con i compagni.	Rievoca, attingendo alla propria memoria le scarse conoscenze inerenti alla scelta dei cibi e dei prodotti più adatti da coltivare alle nostre latitudini e le utilizza con scarsa padronanza. Opportunamente stimolato integra parzialmente le conoscenze personali con quelle dei compagni.
<b>Organizzazione delle conoscenze</b>	Seleziona le conoscenze e le organizza in modo autonomo e con rigore logico e funzionale al compito.	Supportato da alcuni suggerimenti struttura una mappa o uno schema completi e con rigore logico relativi al compito.	Con suggerimenti elabora una mappa/schema abbastanza articolata/o con un certo rigore logico e relativo al compito.	Supportato dalla guida dell'insegnante, seleziona le principali informazioni e struttura una mappa con poche relazioni.

<b>Impiego strategico di conoscenze, procedure, metodi e strumenti</b>	Sa seguire delle procedure autonomamente, sceglie le fonti e le tecniche migliori di analisi; prevede opportuni adattamenti.	Con il suggerimento sa predisporre procedure di analisi; è in grado di scegliere le fonti adatte e di ipotizzare alcune soluzioni. Prevede semplici adattamenti.	Con suggerimenti sa predisporre procedure di analisi; con l'aiuto dell'adulto è in grado di scegliere le fonti adatte e di ipotizzare alcune semplici soluzioni. Se seguito prevede semplici adattamenti.	Se guidato predispone procedure di analisi essenziali; su suggerimento seleziona le fonti adatte e le tecniche più opportune di analisi. Va spronato a prevedere alcuni adattamenti.
<b>Revisione, riorganizzazione delle intraprese</b>	Ricostruisce i processi attivati in rapporto alla situazione, trovandone i punti di forza e di debolezza. Riprogetta all'occorrenza il percorso.	Supportato ricostruisce i principali processi attivati in rapporto alla situazione, trovandone i principali punti di forza e di debolezza. Con l'aiuto dell'adulto riprogetta il percorso.	Se aiutato ricostruisce i principali processi attivati in rapporto alla situazione, trovandone alcuni punti di forza e di debolezza. Con l'aiuto dell'adulto riprogetta il percorso.	Necessita dell'aiuto dell'adulto per ricostruisce semplici processi attivati in rapporto alla situazione, trovandone essenziali punti di forza e di debolezza, con l'aiuto dell'adulto.

<b>PERCORSO FORMATIVO N. 1</b> <b>TITOLO: <i>Mens sana in corpore sano</i></b>		
<b>DATI IDENTIFICATIVI</b>	Anno scolastico: 2014 - 2015 Periodo: secondo quadrimestre Scuola: Secondaria I° di Iseo Destinatari: alunni delle classi prime Docenti coinvolti: docenti di classe Discipline coinvolte: Lettere, Scienze, Tecnologia, Arte .	
Descrizione della classe in rapporto alla competenza che si intende sviluppare	<i>Punti di forza: migliorare la consapevolezza delle proprie scelte, in modo consapevole per sé, per gli altri e per l'ecosistema.</i>  <i>Punti di debolezza: disponibilità a mettersi in gioco e a sperimentare.</i>	
<b>1. PROFILI DI COMPETENZA ATTESI</b>	<b><u>Competenza da promuovere</u></b> <u>Evitare danni al proprio organismo con scelte che possano compromettere negativamente la vita, associati ad una cattiva alimentazione e a modelli comportamentali errati:</u> imparare a prendere coscienza del proprio organismo, a scegliere consapevolmente ed autonomamente la propria alimentazione, per assicurare un sano sviluppo dell'organismo. <u>Focalizzare situazioni problematiche e ricercare soluzioni efficaci:</u> sapere che cosa sono gli sprechi alimentari e la biodiversità e formulare delle ipotesi per evitare gli sprechi e mantenere la biodiversità. <u>Evitare comportamenti rischiosi per la propria sicurezza personale e quella altrui:</u> rispettare sé e l'ambiente in cui si vive.	<b><u>Situazione problema</u></b> Sappiamo scegliere in modo consapevole ciò che è meglio per noi, per gli altri e per l'ecosistema, che ci circonda?   Analizziamo, confrontiamo, sperimentiamo diversi tipi di alimentazione, per scegliere quella più adatta a ciascuno e sostenibile.

	<p><b><u>Traguardi formativi</u></b></p>	<p><b>Obiettivi di apprendimento disciplinari:</b></p> <p><b><u>Competenze linguistico - espressive</u></b></p> <p><b><u>Italiano</u></b></p> <p><b>Leggere:</b> leggere testi narrativi, descrittivi, informativi, cogliendo l'argomento centrale, le informazioni essenziali.</p> <p><b>Scrivere:</b> produrre testi descrittivi relativi al proprio stile alimentare. Scrivere testi corretti dal punto di vista ortografico, sintattico, lessicale. Scrivere testi coerenti ed equilibrati al loro interno. Produrre sintesi di testi letti.</p> <p><b>Ascoltare e parlare:</b> interagire in una conversazione formulando domande e dando risposte pertinenti su argomenti di esperienza diretta. Comprendere l'argomento e le informazioni principali di discorsi affrontati in classe.</p> <p><b><u>Storia:</u></b> riconoscere e formulare problemi. Selezionare e organizzare le informazioni con mappe e schemi.</p> <p><b><u>Geografia:</u></b> Interpretare e confrontare alcuni caratteri dei paesaggi italiani ed europei.</p> <p><b><u>Scienze:</u></b> individuare la rete di relazioni e i processi di cambiamento dei viventi.</p> <p><b><u>Tecnologia:</u></b> Valutare le conseguenze di comportamenti e decisioni relative a situazioni problematiche.</p> <p><b><u>Arte:</u></b> Rappresentare e comunicare la realtà percepita.</p>
--	--	--

<p><b>2.</b></p> <p><b>ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO DIDATTICO</b></p>	<p>Ruoli dei soggetti coinvolti</p> <p>1) I docenti esplicitano i concetti condivisi e valorizzano i differenti punti di vista. Gli alunni partecipano apportando il proprio contributo.</p> <p>2) I docenti propongono attività di approfondimento/rielaborazione. Gli alunni svolgono di attività di approfondimento rielaborazione attraverso diverse fonti.</p> <p>Contributo delle discipline nella gestione del percorso.</p>
--	---

	<p>Strutturazione degli spazi Aule, laboratori. Tempi di sviluppo del progetto- Soluzioni organizzative Aprile - maggio</p>
<p><b>3. SCANSIONE OPERATIVA (PROSPETTO DI SINTESI FASI DEL LAVORO)</b></p>	<p><i>FASE 1: problematizzazione/rievoazione apprendimenti pregressi e condivisione di senso del percorso con gli allievi.</i></p> <hr/> <p>Riferire il proprio stile alimentare. Riflettere sui condizionamenti pubblicitari e sociali riguardanti l'alimentazione. Leggere le etichette dei prodotti. Domande: Sappiamo scegliere in modo consapevole ciò che è meglio per noi, per gli altri e per l'ecosistema, che ci circonda? Si accolgono le proposte emergenti e se ne discute in classe.</p> <p><i>FASE 2: allenamento volto ad acquisire e sviluppare le risorse cognitive (conoscenze e abilità) e i processi cognitivi, metacognitivi e socio-emotivi implicati nello sviluppo della competenza scelta come focus del progetto.</i></p> <hr/> <p><i>Lecture di immagini pubblicitarie (analizzare il potere dei mass media e delle multinazionali nelle nostre scelte alimentari). Lettura di testi espositivi relativi ai valori nutritivi dei cibi e alle loro caratteristiche (modalità di coltivazione, produzione e vendita) Selezione e raccolta di immagini di ortaggi e cibi di produzioni autoctone. Ricerche sugli ambienti, sugli esseri viventi e sull'ecosistema. Riflessioni scritte (anche a livello multimediale) e condivisione orale delle informazioni raccolte (valutare l'influenza delle abitudini alimentari).</i></p> <p><i>FASE 3: integrazione delle risorse e dei processi mobilitati attraverso la realizzazione in un compito di realtà in risposta alla situazione problema affrontata.</i></p> <hr/>

	<p><i>Fase operativa: autovalutare il proprio regime alimentare in rapporto ad efficacia, sprechi e sperimentazione di nuovi gusti. Riflettere oralmente e per iscritto sulle cattive abitudini alimentari e sulle loro conseguenze per la salute. Progettare soluzioni alternative alle cattive abitudini alimentari e agli sprechi.</i></p> <p><i>FASE 4: rielaborazione e riflessione sul percorso e sui prodotti realizzati e sugli apprendimenti conseguiti.</i></p> <p>Diagramma di flusso che ricostruisce l'intera esperienza.  Realizzazione di una mappa concettuale relativa all'alimentazione sana.  Discutere oralmente sui cambiamenti attuati nella propria alimentazione. Valutare individualmente la capacità di scelta consapevole di ciò che si mangia.  Trasferimento delle conoscenze acquisite in un contesto nuovo, che prevede la progettazione e realizzazione di un menù settimanale tipo (domestico con analisi scientifiche, geografiche e socioeconomiche dei prodotti scelti).</p>
<b>4. VALUTAZIONE PERCORSO FORMATIVO</b>	<p><i>INDICARE LE MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL PROGETTO, IN ITINERE E CONCLUSIVE, CON INDICAZIONE DEGLI STRUMENTI PREVISTI IN RELAZIONE ALLE TRE PROSPETTIVE DI ANALISI DELLA COMPETENZA:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>SOGGETTIVA (MODALITÀ DI AUTOVALUTAZIONE)</u></li> <li>- <u>INTERSOGGETTIVA (MODALITÀ DI OSSERVAZIONE)</u></li> <li>- <u>OGGETTIVA (PROVE DI VERIFICA E COMPITI AUTENTICI)</u></li> </ul> <p>Il progetto viene valutato seguendo le diverse modalità:</p> <p>Modalità di autovalutazione: traccia di autovalutazione del lavoro (mediante domande aperte a cui rispondere, ad es. ciascuno ha contribuito al lavoro di gruppo svolgendo la propria parte?), controllo all'istante (mediante domande es. sono concentrato/ penso ad altro, con gradazione 1 – 2 – 3 ) e diario di bordo.</p> <p>Modalità di osservazione: osservazioni da parte dell'alunno sia della partecipazione al gruppo (attraverso griglie di osservazione in itinere e commenti delle docenti), sia della motivazione a intervenire e ad acquisire autonomia nelle scelte decisionali.</p>

Prove di verifica e compiti autentici: verifica intermedia → stesura di un menù giornaliero (domestico) con analisi scientifiche, geografiche e socio economiche dei prodotti scelti (fase pratica), verifica finale → testo descrittivo in cui gli alunni motivano il modo di procedere nella scelta dei cibi, i loro valori nutritivi, le modalità di coltivazione e l'impatto sul territorio,

transfert → progettazione e realizzazione di un menù settimanale tipo (domestico con analisi scientifiche, geografiche e socioeconomie dei prodotti scelti).

**COMPITO ESERTO:** fare scelte alimentari consapevoli, partendo dalla conoscenza di sé per programmare un menù settimanale sano e consapevole.

**RUBRICA RELATIVA AL COMPITO DI PRESTAZIONE**

Dimensioni	Indicatori
<p><b>CONOSCENZA DI SÈ</b></p> <p>Rilevazione della capacità di comunicare l'esperienza svolta individualmente</p>	<p>in relazione al problema da affrontare (alimentarsi in modo sano, come e perché?)</p> <p>Riconosce le proprie caratteristiche fisiche</p> <p>Riconosce il peso del condizionamento (mangio perché scelgo)</p>
<p><b>AUTOVALUTAZIONE</b></p> <p>Riconoscere le caratteristiche personali e i condizionamenti esterni</p>	<p>Riflette sulle caratteristiche dei cibi</p> <p>Compie scelte consapevoli</p> <p>Modifica il proprio modo di agire in base alle necessità.</p>



	<p><b>CAPACITÀ DI SCELTA</b></p> <p>Revisione, riorganizzazione delle intraprese</p>	<p>Individua i punti di forza e di debolezza nell'ambito del proprio agire</p> <p>Distingue comportamenti corretti da quelli potenzialmente dannosi</p> <p>Modifica le proprie strategie.</p>
--	--	---

LIVELLI	PARZIALE	ESSENZIALE	MEDIO	ECCELLENTE
<b>CONOSCENZA DI SÈ</b>  Rilevazione della capacità di comunicare l'esperienza svolta individualmente	Riconosce solo alcune caratteristiche del proprio fisico.  Fatica a distinguere i messaggi esterni ed i condizionamenti.	Sta costruendo una consapevolezza parziale del proprio aspetto fisico.  È consapevole di alcuni aspetti del condizionamento esterno.	Ha acquisito una buona consapevolezza del proprio aspetto fisico.  Riconosce l'influsso dei pari e della pubblicità nelle proprie scelte.	È consapevole delle proprie caratteristiche fisiche.  È consapevole dell'influenza dei messaggi esterni (pubblicitari e dei coetanei)
<b>AUTOVALUTAZIONE</b>  Riconoscere le caratteristiche personali e i condizionamenti esterni	Se guidato individua le caratteristiche generali dei cibi.  Sa motivare adeguatamente le proprie scelte.	Distingue per macro gruppi le caratteristiche essenziali dei cibi. Sa motivare adeguatamente le proprie scelte.	Evidenzia in modo analitico le caratteristiche dei principali cibi.  Sa motivare coerentemente e in modo completo le proprie scelte.	Sa riconoscere autonomamente le caratteristiche dei principali alimenti.  Argomenta adeguatamente le proprie opinioni.
<b>CAPACITÀ DI SCELTA</b>  Revisione, riorganizzazione delle intraprese per il miglioramento della percezione di sé e per la cura della propria salute	Se guidato individua le fonti del condizionamento.  Motiva in maniera approssimata le proprie scelte.  Sa scegliere per la propria salute con l'aiuto dell'insegnante.	Distingue per macro livelli le caratteristiche del condizionamento.  Sa motivare adeguatamente le proprie scelte.  Se guidato a comprendere le proprie caratteristiche, compie alcune scelte per la propria salute.	Distingue in modo puntuale le caratteristiche del condizionamento.  Sa motivare le proprie scelte.  Sulla base delle proprie caratteristiche compie alcune scelte autonome.	Evidenzia in modo analitico e completo le caratteristiche del condizionamento.  Sa motivare in modo puntuale e completo le proprie scelte.  Sa scegliere ciò che è meglio in base alle proprie caratteristiche e salute.