



Unione Europea



Repubblica Italiana



Regione Siciliana

**Istituto Omnicomprensivo "Pestalozzi"**

Scuola dell'Infanzia – Scuola Primaria

Scuola Secondaria di I Grado a Indirizzo Musicale

Scuola Secondaria di II Grado (Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera)

Viale Seneca - Villaggio Sant'Agata Zona A 95121 Catania

Tel. 095454566 – Fax 095260625

email: [ctic862001@istruzione.it](mailto:ctic862001@istruzione.it) - pec: [ctic862001@pec.istruzione.it](mailto:ctic862001@pec.istruzione.it)

Sito web: [www.pestalozzi.cc](http://www.pestalozzi.cc)

# **FORMAT**

## **DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO**

## UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	“Benessere BIO a modo mio”
<b>Prodotti (Es. manufatti, cartelloni, performance ...)</b>	<p>Mappe concettuali, cartelloni, depliant, ppt, ...</p> <p>Il prodotto finale sarà la realizzazione di un segnaposto con materiale da Riciclo.</p>
<b>Competenze chiave per l'apprendimento permanente: (da scegliere)</b>	<p><input type="checkbox"/> Comunicazione nella madrelingua</p> <p><input type="checkbox"/> Comunicazione nelle lingue straniere</p> <p><input type="checkbox"/> Competenza di base in matematica</p> <p><input type="checkbox"/> Competenza di base in scienze e tecnologia</p> <p><input type="checkbox"/> Competenza digitale</p> <p><input type="checkbox"/> Imparare ad imparare</p> <p><input type="checkbox"/> Competenze sociali e civiche</p> <p><input type="checkbox"/> Spirito di iniziativa ed imprenditorialità (Il prodotto finale potrà essere oggetto di raccolta fondi per l'Istituto )</p> <p><input type="checkbox"/> Consapevolezza ed espressione culturale</p>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Tutte le discipline verranno coinvolte in ottica interdisciplinare</b>
<b>Competenze</b>	<b>Evidenze osservabili</b>

<p><b>Competenze sociali e civiche</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aspetta il proprio turno prima di parlare, ascolta prima di chiedere.</li><li>- In un gruppo fa proposte che tengano conto anche delle opinioni ed esigenze altrui.</li><li>- Assume comportamenti rispettosi di sé, degli altri, dell'ambiente.</li><li>- Rispetta il lavoro altrui, le idee e le proposte di tutti i compagni essendo questa base fondamentale per la buona riuscita del lavoro in team, nel rispetto delle specificità di ognuno</li></ul>
<p><b>Imparare ad imparare</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pone domande pertinenti.</li><li>- Reperisce informazioni da varie fonti.</li><li>- Organizza le informazioni in modo critico e costruttivo (ordinare-confrontare-collegare)</li><li>- Applica strategie di studio.</li><li>- Argomenta in modo critico le conoscenze acquisite.</li><li>- Autovaluta il processo di apprendimento.</li><li>- Incamera e fa buon uso delle metodologie apprese sapendole riapplicare in altri contesti</li></ul>

Competenza linguistico-relazionale	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interagire in una conversazione formulando domande e dando risposte pertinenti su argomenti di esperienza diretta.</li> <li>- Produrre testi di vario tipo adeguati allo scopo specifico del compito assegnato</li> <li>- Sapersi approcciare criticamente ai contenuti di volta in volta affrontati</li> <li>- Saper esporre in un corretto italiano e/o lingua straniera i testi realizzati sulla base del compito richiesto</li> <li>- Saper accompagnare la comunicazione verbale con un adeguato non verbale (prossemica, mimica, ...)</li> <li>- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lessico fondamentale per la gestione della comunicazione in vario tipo di contesti</li> <li>- Principali connettivi logici,</li> <li>- Realizzazione di testi di varie tipologie (narrativo/informativo, regolativo, descrittivo, persuasivo, argomentativo, ...)</li> <li>- Approfondimento di aspetti delle abitudini culturali e normative in termini di ambiente e alimentazione legate al territorio</li> </ul>
Competenza logico-matematica	
Abilità	Conoscenze

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare in modo autonomo e consapevole le tecniche e le procedure di calcolo</li> <li>- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</li> <li>- Sviluppare ragionamenti e individuare collegamenti e relazioni</li> <li>- Raccogliere, classificare, rappresentare i dati con grafici e tabelle</li> <li>- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti</li> <li>- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali</li> <li>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le fasi risolutive di un problema</li> <li>- Conoscere gli strumenti di calcolo</li> <li>- Acquisire consapevolezza di uno sviluppo sostenibile e della limitatezza delle risorse</li> <li>- Acquisire una “cultura del riciclo”</li> <li>- Acquisire consapevolezza sull’importanza dell’alimentazione ai fini di una vita sana e del benessere della persona</li> <li>- Conoscere i fondamentali principi nutritivi presenti in campo alimentare</li> <li>- Conoscere i principi di una dieta equilibrata</li> </ul>
<b>Competenza tecnico-pratica</b>	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzare semplici manufatti con materiali di vario genere</li> <li>- Saper realizzare un itinerario eno-gastronomico, naturalistico e culturale valorizzando il territorio</li> <li>- Saper riconoscere il sistema di qualità relativo alla filiera produttiva</li> <li>- Saper riconoscere la provenienza territoriale dei prodotti DOP, DOC, IGP,</li> <li>- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti eno-gastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</li> <li>- Riconoscere la gerarchia delle fonti normative in un dato ambito</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le normative igienico sanitarie di base</li> <li>- Conoscere le normative sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro</li> <li>- Conoscere le normative di pubblica sicurezza e tutela della privacy</li> <li>- Conoscere il fenomeno turistico nell’integrazione di domanda ed offerta</li> <li>- Conoscere norme europee nazionali e locali relative alla tutela dell’ambiente e allo smaltimento dei rifiuti</li> <li>- Conoscere utensili e attrezzature in uso nelle strutture di accoglienza e ristorazione</li> <li>- Conoscere l’organigramma di una struttura ricettiva e ristorativa</li> </ul>
<b>Competenze sociali e civiche</b>	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare, a partire dalla propria esperienza, il significato di partecipazione all'attività di gruppo: collaborazione, mutuo aiuto, responsabilità reciproca.</li> <li>• Mettere in atto comportamenti di autocontrollo, anche di fronte a crisi, insuccessi, frustrazioni.</li> <li>• Mettere in atto comportamenti appropriati nel gioco, nel lavoro, nella convivenza generale.</li> <li>• Esprimere il proprio punto di vista, confrontandolo con i compagni.</li> <li>• Assumere incarichi e svolgere compiti per contribuire al lavoro collettivo secondo gli obiettivi condivisi.</li> <li>• Proporre alcune soluzioni per migliorare la partecipazione collettiva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Significato di "gruppo" e di "comunità".</li> <li>• Significato del termine regola.</li> <li>• Significato dei termini tolleranza, lealtà e rispetto.</li> </ul>
<b>Imparare ad imparare</b>	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare semplici strategie di memorizzazione.</li> <li>• Individuare semplici collegamenti tra informazioni reperite da testi, filmati, Internet con informazioni possedute o con l'esperienza vissuta.</li> <li>• Individuare semplici collegamenti tra informazioni appartenenti a campi diversi.</li> <li>• Utilizzare le informazioni possedute per risolvere semplici problemi d'esperienza anche generalizzando.</li> <li>• Compilare elenchi e liste; organizzare le informazioni in semplici tabelle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodologie strumenti di organizzazione delle informazioni: sintesi, scalette, grafici, tabelle, diagrammi, mappe concettuali.</li> <li>• Leggi della memoria e strategie di memorizzazione.</li> <li>• Strategie di autoregolazione e di organizzazione del tempo, delle priorità, delle risorse.</li> </ul>

<b>Utenti destinatari</b>	Classi seconde
<b>Periodo di realizzazione</b>	Da ottobre a maggio
<b>Tempi e fasi</b>	Vedi prospetto attività
<b>Metodologia</b>	Lezioni frontali e partecipate Metodo interattivo Attività laboratoriali Problem solving e Giochi di ruolo Lavoro di gruppo e individuale Uso di strategie quali: brainstorming, domande stimolo, conversazioni a
<b>Risorse umane</b>	Interne: insegnanti di classe Esterne: esperti di settore
<b>Strumenti</b>	Computer e collegamento alla rete internet, cartelloni, attrezzatura di laboratorio materiale di cancelleria stampante calcolatrice depliant informativi riviste di settore ...
<b>Valutazione</b>	Valutazione del prodotto Valutazione individuale per singola disciplina Valutazione della condotta (impegno, partecipazione, comportamento, ...) Autovalutazione Valutazione del processo - come l'alunno ha lavorato singolarmente e nel gruppo (autonomia, impegno, partecipazione, senso di responsabilità, collaborazione); - come trova strategie risolutive - come si approccia criticamente alle attività, alla risoluzione dei problemi - come utilizza le risorse disponibili - come crea i collegamenti interdisciplinari

**STRUTTURA PERCORSO UDA**  
**“Benessere BIO a modo mio”**

**ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITA’**

ATTIVITA’	STRUMENTI	TEMPI
<p><b>ITALIANO E STORIA:</b> creazione di un ricettario con immagini e disegni per ogni mese dell'anno, con consigli su cibi stagionali ed esercizi per il benessere del corpo e della mente.</p> <p>Realizzazione di testi pubblicitari e ricerche storiche con gli obiettivi di: informare sul tema del riciclo, persuadere al rispetto dell’ambiente e scoprire le proprietà benefiche di alcuni prodotti legati al nostro territorio nonché le origini di certe usanze alimentari che hanno come fil rouge il benessere psico-fisico.</p>	<p>Riviste, fotocopie tratte da materiali in possesso degli alunni, quotidiani locali e nazionali, ricerche in internet o nelle biblioteche scolastiche o di quartiere.</p>	<p>Circa 20-25 ore nell'arco dell'intero anno scolastico. Si prevede di lavorare all'U.D.A. per un'ora alla settimana, compatibilmente con i tempi della classe ed impegni curricolari (compiti in classe, interrogazioni, etc...).</p>
<p><b>ACC. TURISTICA:</b> Caratteristiche del turismo enogastronomico, gli itinerari enogastronomici, impostazione di un itinerario.</p>	<p>Libri di testo, giornali e riviste di settore</p>	<p>A partire da gennaio circa 10 ore totali</p>
<p><b>DIRITTO:</b> costituzione Art. 32 (Diritto alla salute), agricoltura biologica (Riferimenti normativi)</p>	<p>Costituzione, libri di testo, giornali, ricerche in internet</p>	<p>A partire da novembre un totale di 10 ore</p>
<p><b>SALA BAR:</b> creazione e servizio di piatti con ingredienti Bio alla lampada (Cucina di sala) con relativo abbinamento di un Vino Bio o altra bevanda fermentate. Produzione ricettario (Cucina di sala Bio)con relativi abbinamenti.</p>	<p>Libri di testo, giornali e riviste di settore</p>	<p>Da novembre</p>
<p><b>SC. ALIMENTI:</b> Benefici per la salute degli alimenti biologici</p>	<p>Libri di testo, giornali e riviste di settore</p>	<p>A partire da gennaio, due o tre ore mensili per un totale di circa 6 ore.</p>
<p><b>CUCINA:</b> il progetto affronterà il tema degli alimenti biologici, come possono essere inseriti all’interno del menù e dei benefici che offrono alla salute.</p>	<p>Libri di testo, giornali e riviste di settore</p>	<p>A partire da gennaio, delle ore mensili per un totale di circa 6 ore.</p>
<p><b>BIOLOGIA:</b> raccolta di dati sull'alimentazione giornaliera degli alunni e bilancio dell'energia consumata.</p>	<p>Libri di testo, giornali e riviste di settore</p>	<p>A partire da gennaio fino ad aprile, per un totale di 20 ore circa.</p>
<p><b>FRANCESE:</b> sul BIO come benessere gli alunni saranno coinvolti in varie attività, al fine di apprendere i benefici scaturiti da una sana alimentazione, grazie al cibo biologico. Si lavorerà trasversalmente con altre discipline e verranno messe in atto tutte le attività in lingua.</p>	<p>Libri di testo, giornali e riviste di settore</p>	<p>A partire da novembre</p>



<p><b>CHIMICA:</b> Metodi di conservazione fisici e chimici dei cibi. Cottura dei cibi = reazioni chimiche. Creazione di un cartellone per i metodi di conservazione e uno per la cottura come trasformazione chimica delle sostanze principali nei cibi.</p>	<p>Libro di testo e riviste, fotocopie fornite dal docente, ricerche su internet.</p>	<p>Intero anno scolastico, dedicando 1 ora ogni due settimane e se occorre anche 1 ora ogni settimana.</p>
<p><b>SC. MOTORIE:</b> conoscere i principi basilari di una sana alimentazione e comprendere come solo attraverso l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, fondate sulla qualità ( ad es. i cibi bio), la varietà e la moderazione è possibile porre le basi per la salute.</p>	<p>Libro di testo e riviste, fotocopie fornite dal docente, ricerche su internet.</p>	<p>A partire da novembre.</p>
<p><b>MATEMATICA:</b> utilizzo di proporzioni, percentuali ed equivalenze per calcolare il fabbisogno calorico dei vari nutrienti, identificare la percentuale degli elementi nutritivi di un'alimentazione, analizzare il consumo medio dei cibi biologici, calcolare le chilo/calorie.</p>	<p>Calcolatrice, uso della rete informatica, programma excel, libro di testo, fotocopie fornite dal docente.</p>	<p>A partire da novembre per una durata di 10/12 ore.</p>
<p><b>INGLESE:</b> traduzione di una/due ricette di piatti della tradizione tipica siciliana realizzati con prodotti derivanti dai presidi Slow Food.</p>	<p>Libro di testo e riviste, fotocopie fornite dal docente, ricerche su internet.</p>	<p>Da dicembre ad aprile, per un totale di 18 ore.</p>

Eventuali variazioni: saranno comunicate a posteriori.