

Primo Circolo di Bra

Plesso Tempo Pieno E. Mosca

Classe 3a sez. A - anno scolastico 2015 - 2016

Ins.ti Graziella Messa - Gianni Rinaudo

Titolo: “mangiare... per crescere sani”

Fin dall'antichità c'era un legame tra ciò che si mangiava (l'alimentazione) e lo stato di ben-essere fisico (legato alla nutrizione).

Dato che “mangiare” è un' azione quotidiana, che si ripete anche più volte in una giornata, è certamente “un compito complesso”...

“Padroneggiare una situazione complessa non vuole dire ridurla a una somma di compiti semplici svolti senza un legame apparente tra di loro.

I compiti complessi motivano gli alunni e li formano per gestire situazioni concrete della vita reale utilizzando tutte le conoscenze, le capacità e i comportamenti acquisiti per svilupparne di nuovi. In questo contesto, complesso non significa complicato.

I compiti semplici spingono a riprodurre le procedure, lasciano poca iniziativa all'alunno e portano a valutare solo micro - competenze. I compiti complessi insegnano agli alunni a gestire situazioni che mobilitano simultaneamente diverse conoscenze, capacità e comportamenti. Permettono di motivare gli alunni e di creare delle strategie di risoluzione specifiche per ciascuno.” (cfr. http://ospitiweb.indire.it/adi/CompetenzeFr11/cf1_114_scheda4.htm)

Contesto di senso e situazione problema

Nella classe 3A sono presenti 24 alunni (16 maschi e 8 femmine).

Gli alunni di origine straniera ed extra-comunitaria sono 10.

Solo alcuni allievi provengono da famiglie di ceto economico - sociale medio mentre la maggior parte da un livello economico medio/basso. Il livello culturale di provenienza è eterogeneo (12 su 24 alunni provengono da famiglie con genitori diplomati, quattro laureati).

Gli alunni e le alunne della classe 3 sez A, come i ragazzi della nostra epoca, vivono gran parte della giornata fuori da contesti naturali, immersi a volte nella realtà virtuale e di conseguenza senza riferimenti spaziali, naturali e fenomenici che invece un tempo i ragazzi avvicinavano realmente (toccavano con mano) e percepivano nel corso della giornata.

Dall'osservazione del comportamento alimentare del gruppo classe durante lo spuntino dell'intervallo e del pranzo consumato nella mensa scolastica emergono stili alimentari assai diversi in base alla quantità ed al piacere dinanzi al cibo proposto e consumato.

Con questo lavoro si è voluto aiutare a riflettere ad essere attivi e non passivi su una delle azioni più importanti della giornata: **pranzare, consumare il cibo,...**

Gli alunni appartengono a quattro gruppi in merito al comportamento:

- 1) Appartiene al primo gruppo il 50% della classe. Ha un approccio positivo ed ama consumarne una discreta quantità. Mangiano normalmente ogni tipo di alimento senza particolari preferenze. Sono abituati, dalla vita in famiglia ad apprezzare ogni cibo ed alla vita intorno al tavolo, dimostrano pratica di corretto galateo. Rispettano il cibo e non lo sprecano.
- 2) Il secondo gruppo ha un approccio positivo ed ama consumarne una modica quantità. Mangiano normalmente ogni tipo di alimento senza particolari preferenze. Sono abituati, dalla vita in famiglia, ad apprezzare ogni cibo ed hanno l'abitudine di stare volentieri a tavola con la famiglia, dimostrano pratica di corretto galateo. Rispettano il cibo e non lo sprecano. Accettano d'assaggiare di tutto e sono morigerati
- 3) Il terzo gruppo presenta resistenza anche a restare seduti a tavola, preferiscono alcuni cibi in assoluto e sono restii ad assaggiare ciò che non piace. In genere consumano ciò che gli piace anche in discreta quantità. A volte sprecano e nascondono il cibo. Usano se non controllati, dagli adulti, giocare con il cibo dimostrando di non conoscerne il valore.
- 4) Il quarto gruppo presenta resistenza a rimanere seduto attorno al tavolo, a volte rifiuta anche solo d'assaggiare, sono abituati, se non controllati dagli adulti, a giocare, con il cibo dimostrando di non conoscerne il valore. Consumano pochi alimenti di loro gradimento che preferiscono solo se molto curati. Sembrano volere l'attenzione dell'adulto tramite la scelta dei cibi. A volte giocano con ciò avanzano e/o lo sprecano

La dieta proposta dalla mensa scolastica è di tipo "mediterranea".

Gli alunni di origine islamica usano le posate normalmente pur essendo abituati a pranzare prendendo il cibo da un unico vassoio centrale senza far uso di stoviglie personali come si usa alla mensa europea occidentale.

Alunni stranieri evidenziano che la cucina italiana è variegata, diversamente dal loro paese d'origine.

Ai bambini che seguono la dieta islamica vengono proposte poche alternative alla carne halal ed alla carne di suino: tonno, uova e formaggio. Questa carenza di alternative al pranzo definito dalla cucina forse non favorisce la corretta alimentazione ed anche non favorisce un corretto approccio al cibo. Invece un alunno che presenta problemi di intolleranza alle uova ed ai latticini è particolarmente curato nella sua dieta.

Il gruppo dei genitori della classe per ora sostiene la scelta degli insegnanti di far assaggiare ogni alimento proposto dalla mensa scolastica.

Competenze trasversali:

- raccogliere e organizzare dati ed informazioni
- arbitrarietà e rispetto delle norme dell'alimentazione
- valutazione del modo d'alimentarsi
- avvio alla corretta e sana alimentazione
- discutere e parlare con altri per cercare soluzioni
- cercare soluzioni ai problemi alimentari
- pensiero razionale e capacità critiche
- operatività
- autonomia
- creatività personale ed assunzione di responsabilità
- collaborare per alimentarsi in modo piacevole consapevole e sano

Competenza disciplinari e dimensioni:

Storia e cultura dell'alimentazione,

Qualità degli alimenti, frodi alimentari, le malnutrizioni

Educazione alimentare e abitudini alimentari,

Sviluppare un approccio corretto all'alimentazione,

Lettura delle etichette dei principali alimenti per la determinazione della qualità,

Saper misurare con termometro, bilancia, le grandezze fisiche e l'incertezza della misura.

Tutela della salute: lo sport e l'attività motoria come mezzo per raggiungere e preservare un buono stato di salute psicofisica.

Come arrivano i bambini alla distinzione tra alimentazione sana ed alimentazione corretta

Conoscenze

Comprenderne l'etimologia ed il significato dei termini specifici:

cibo, fame, appetito, alimentazione, nutrizione, dieta, salute, malattia, allergie, intolleranze, grassi, vitamine, proteine, ...

Iniziare a comprendere le fasi della digestione

Comprendere il passaggio dell'alimentazione dei raccoglitori agli allevatori (paleolitico/neolitico)

Comprendere la stagionalità e la territorialità degli alimenti

Comprendere che il cibo è causa di salute e/o malattia

Comprendere la catena alimentare, fotosintesi...

Comprendere la composizione degli alimenti (introduzione all'analisi chimica: sodio, potassio, calcio, magnesio, fosforo, vitamine, vitamina d...)

Comprendere il cibo fonte come fonte letteraria, artistico-pittorica,

Definizione di alimenti, i principi nutritivi e le loro funzioni,

Caratteri organolettici degli alimenti: odore, sapore, colore.

Le biotecnologie, gli ogm, vantaggi e svantaggi.

Caratteristiche degli strumenti di misura in cucina.

Abilità

Usare correttamente il lessico specifico riferito al tema dell'alimentazione

Usare correttamente gli indicatori alimentari

Avviarsi alla misura convenzionale del peso

Leggere correttamente la bilancia

Usare le posate ed eventualmente in laboratorio palette e spatole ecc...

Sviluppare la consapevolezza della giusta sazietà

Gestire correttamente la masticazione e la respirazione durante il pasto

Mantenere a tavola il galateo adeguato alla loro età

Prodotto finale:

Indice dei lavori didattici “semplici”

realizzati seguendo tre fasi: inizio, sviluppo e fine.

1) Italiano: lettura e comprensione del testo “ D’ora in poi si mangia sano!” di J. Kinney, Dal Diario di una schiappa, Il Castoro (cfr allegati 4 – 5 – 6 – 7) *Ins. Graziella Messa*

2) Schede di auto-osservazione (compilate dagli alunni/e) ed osservazione (compilate dagli insegnanti) (cfr allegato 1 - 2 – 3) – *Ins.ti Graziella Messa e Gianni Rinaudo*

a) sintesi lettura schede di auto-osservazione

b) sintesi lettura schede di osservazione

3) Discussione

a) **Italiano** – “Perché non assaggio determinati cibi...”

b) Analisi della trascrizione discussione

c) Tabella di sintesi relativa alla discussione - *Ins. Graziella Messa*

d) **Scienze** – “La digestione cos’è? Le piante hanno la fotosintesi e noi la digestione per trasformare gli alimenti in sostanze nutritive?”

e) Analisi della trascrizione discussione –

f) Tabella di sintesi relativa alla discussione - *Ins. Gianni Rinaudo*

4) Italiano:

a) testo “Immagino di essere un/una bambina/o ...” (cfr. allegati 19-20-21)

b) feedback individuale degli alunni – (cfr. allegati 22-23-24-25-26) *Ins. Graziella Messa*

5) Matematica: il peso ... degli alimenti, del corpo, ... e l’ alimentazione - (cfr. allegati 8 – 9 – 11 -12 -13) ins. Gianni Rinaudo

a) esperimenti,

b) calcoli

c) problemi

6) Testimonianza di esperti

7) Storia: rivoluzioni alimentari

a) testo individuale “ Menù del neolitico (cfr. allegati 16)

b) metacognizione collettiva - *Ins. Graziella Messa (cfr allegati 17-18)*

8) Geografia: cosa significa alimenti a Km zero...

Discussione su: "Geografia dell' alimentazione, del cibo ..." *Ins Gianni Rinaudo*

9) Arte

- a) l'Arcimboldo analisi delle sue opere
- b) Produzione ritratto usando i cibi (cfr. allegato 10 -14 - 15) *Ins. Graziella Messa*

.....

1) **Italiano : lettura e comprensione del testo** " D'ora in poi si mangia sano!" di J. Kinney, Dal Diario di una schiappa, Il Castoro (cfr. allegati 4-5-6-7-) - *ins. Graziella Messa*

2) **Schede di osservazione del gruppo-classe durante il tempo-mensa** (cfr. allegati 1-2-3) *Ins.ti Graziella Messa e Gianni Rinaudo*

Gli insegnanti del team hanno prodotto due schede d'osservazione. Una per gli alunni denominata "scheda di auto-osservazione". Una per gli insegnanti denominata "scheda di osservazione".

La prima è stata compilata 5 volte, in giorni diversi, da parte dei 24 alunni.

La seconda ogni insegnante, in tempi diversi, osservava ed annotava i comportamenti alimentari degli alunni, relativi al pranzo consumato nella mensa scolastica.

Sono state pensate come uno strumento utile agli insegnanti per approfondire la conoscenza degli alunni della classe dal pdv alimentare.

Costituiscono una parte del percorso realizzato all'interno di tale compito complesso. Le schede di osservazione si situano all'interno di tale percorso, e hanno lo scopo di permettere agli insegnanti di realizzare una "fotografia" dei punti di forza e dei punti di debolezza dei loro comportamenti alimentari.

Vedasi i tre esempi di schede allegate – (allegati n.ri 1-2-3)

a) Sintesi delle schede di auto-osservazione compilate dai singoli alunni dopo il pranzo del: 11 febbraio 2016; 12 febbraio 2016; 18 febbraio 2016; 19 febbraio 2016; 4 marzo 2016; 10 marzo 2016

La sintesi ha considerato:

- a) l'assaggiare,
- b) se i loro compagni rappresentano un modello,
- c) il galateo a tavola
- d) il loro giudizio sul pasto

- * accetta di assaggiare volentieri e non imita i compagni. Pensa di mangiare poco e tanto, usa le posate, mastica lentamente ed apprezza il cibo, definisce il pasto gustoso, delizioso, molto delizioso.
- * assaggia volentieri i fagioli, molte cose, tutto. Rispetto ai compagni dice di essere autonomo. Pensa di mangiare in modo educato, lentamente. Il giudizio sul pranzo è: molto buono, ottimo, ottimo perché sano.
- * accetta di assaggiare volentieri anche la minestra. Non imita i compagni. Pensa di mangiare in modo educato, tranquillo. Il giudizio sul pranzo è: molto buono, buonissimo, splendido, buono come sempre.
- * accetta di assaggiare volentieri tutto ed abbastanza . Non imita i compagni. Pensa di mangiare in modo educato, rilassato e tranquillo, apprezza il cibo. Il giudizio sul pranzo è ottimo, ottimo più.
- * accetta di assaggiare patate e formaggio, mangerebbe come un bue perché tutto è molto buono, perché il cibo mi dà la giusta carica. Non imita i compagni maleducati. Pensa di mangiare in modo educato, mastica lentamente, apprezza il cibo. Il giudizio sul pranzo è: molto buono perché equilibrato, le cuoche si impegnano molto; non spreca nulla perché ci sono bambini che non mangiano ed apprezza il cibo in generale.
- * (mangia a scuola raramente) accetta di assaggiare volentieri tutto, in particolare il formaggio. Non imita mai i compagni. Pensa di mangiare in modo educato. Il giudizio sul pranzo è ottimo.
- * accetta di assaggiare volentieri la minestra, qualche volta l'insalata, a volte non accetta di assaggiare in generale. Nei confronti dei compagni ha il seguente atteggiamento: li imita qualche volta, forse, oppure quasi sempre perché gli piace comportarsi come quelli bravi. Pensa di mangiare in modo educato. Il giudizio sul pranzo è: mi piace mangiare, bello, 10 +++++, ottimo+++++...
- * accetta di assaggiare volentieri, in particolare il tonno. Non imita i compagni. Mangia in modo educato, rilassato e tranquillo. Giudizio sul pranzo: molto buono, mi viene l'acquolina in bocca.
- * non accetta di assaggiare volentieri e solo a volte. Non accetta i consigli dei compagni, mastica lentamente. Giudizio sul pranzo: abbastanza buono.
- * accetta di assaggiare volentieri sempre. Non imita i compagni. Mangia in modo educato, rilassato. Giudizio sul pranzo: i cuochi si sono impegnati tantissimo.
- * accetto di assaggiare volentieri la pasta, la verdura, la frutta e la pizza. Se non assaggio perdo il gusto. Accetto i consigli dei compagni a volte. Penso di mangiare in modo educato. Il giudizio sul pranzo ottimo.
- * accetta di assaggiare volentieri qualcosa (causa assenze ha compilato solo 2 schede). Di solito imita i compagni. Pensa di mangiare in modo rilassato e tranquillo. Il giudizio sul pranzo è molto buono.
- * non accetta di assaggiare volentieri. Non imita i compagni. Mangia in fretta ed è ansioso. Il giudizio sul pranzo è alterno: "non mi piace, mi piace solo un poco, non mi piace." (Preferisce le proteine animali).

- * accetta di assaggiare di tutto, la carne e i fagiolini. Non imita i compagni. Pensa di mangiare in modo rilassato, educato e mastica lentamente.
- * accetta di assaggiare volentieri l'insalata perché così sente i gusti nuovi. Non imita i compagni perché vuole fare di testa sua. Usa le posate, mangia in modo rilassato ed educato, così non si ingozza. Per lei il pranzo è più che buono
- * accetta di assaggiare volentieri, quasi sempre, in particolare la verdura. Non imita i compagni solo quando piace a me. Penso di mangiare in modo educato, rilassato e gusto ed apprezzo il cibo. Il pranzo è buonissimo, molto buono.
- * accetta di assaggiare volentieri i finocchi, le zucchine. Non imita i compagni se non quando mangiano bene. Consuma tutto quanto in modo particolare i finocchi e le zucchine. Mangiare in modo adeguato e educato e chiede doppia richiesta. Per lui il pranzo è molto buono, buonissimo, molto ottimo.
- * accetta di assaggiare volentieri sempre perché si deve assaggiare tutto. Non imita i compagni perché non vuole fare lo scemo. Pensa di mangiare in modo educato e tranquillo. Apprezza il cibo, a volte è ansioso. Il pranzo è ottimo perché il cibo è buono.
- * non sempre accetta di assaggiare, solo a volte. Non imita i compagni nel modo più assoluto, solo a volte quasi li imita. Mangia in modo lento, rilassato e tranquillo. Il giudizio sul pranzo : non è molto buona la minestra, ottime le patate, preferisco il secondo.
- * accetta di assaggiare volentieri il pesce, quasi sempre assaggia e a volte è difficile da convincere. Imita i compagni molto spesso, soprattutto Luca, Carlo e Massimiliano. Apprezza il cibo. A volte è ansioso davanti a quello che gli propongono. Il giudizio sul pranzo: "Non mi è piaciuto molto. Il primo non mi ha sorpreso molto, il secondo invece molto."
- * accetta di assaggiare volentieri il formaggio, una nuova salsa e in genere assaggia perché sa che ciò che gli cucinano fa bene. Non imita i compagni perché fanno i bambini piccoli, mentre lei è una ragazza di terza. Pensa di mangiare in modo educato gustando il cibo. Il pranzo è molto buono.
- *accetta di assaggiare volentieri. Qualche volta imita i compagni, in genere non li imita. Mangia in modo tranquillo, educato e apprezza il cibo. La minestra non le piace, anche gli spinaci non sono buoni, alcune volte il pranzo è ottimo.
- * accetta di assaggiare volentieri. Non imita i compagni perché fanno delle cose sgradevoli e stupide. Pensa di mangiare in modo lento, gusta e apprezza il cibo. Gli piace quasi tutto quello che mangia.
- * accetta di assaggiare l'insalata e il formaggio, qualche volta assaggia e qualche volta non assaggia. Non imita i compagni. Mangia in modo educato e apprezza il pranzo. Il pranzo è ottimo.

b) Sintesi delle schede di osservazione compilate dagli insegnanti dopo il pranzo del: 15 febbraio 2016; 16 febbraio 2016; 22 febbraio 2016; 25 febbraio 2016;

Dalla lettura delle schede di osservazione compilate dai docenti emerge che la maggior parte degli alunni considera il pranzo un momento positivo della giornata scolastica e

senza difficoltà ne consuma una discreta quantità. Senza problemi mangiano normalmente ogni tipo di alimento e non pongono alcuna resistenza. Si rileva quindi che sono abituati, dalla vita in famiglia ad apprezzare ogni cibo. Il tempo del pasto è un momento positivo. Di tutto questo gruppo si può affermare che hanno rispetto per il cibo e non lo sprecano.

Un numero esiguo invece pur avendo un approccio positivo verso il cibo ne ama consumare una modica quantità. Sono disponibili all'assaggio e non manifestano particolari preferenze. Mangiano normalmente ogni tipo di alimento senza particolari preferenze. Sono abituati ad apprezzare ogni cibo ed a restare volentieri a tavola con la famiglia, pranzano con buona educazione.

Due alunni dimostrano resistenza anche a rimanere seduti a tavola, vogliono consumare solo i cibi che gli piacciono. A volte sprecano e nascondono le pietanze. Usano, se non controllati dagli adulti, giocare con il cibo, parlano continuamente disturbando gli stessi compagni che sono a tavola con loro.

Sei (6) alunni invece presentano resistenza a rimanere seduti attorno al tavolo, a volte rifiutano anche solo d'assaggiare. Sono abituati a consumare pochi alimenti. Li preferiscono se molto curati. Sembrano volere l'attenzione dell'adulto tramite la scelta dei cibi. A volte giocano con ciò avanzano e/o lo sprecano.

3) Discussione - Ins. Graziella Messa

a) Italiano - Perché non assaggio determinati cibi...

Si può fare qualche cosa per i bambini che non assaggiano i cibi e che non si sforzano di assaggiare quel poco che gli viene dato a mensa ?

Come possiamo convincerli ad adottare un' alimentazione più sana?

Matteo: l'idea che propongo è di riflettere sul cibo

Francesca: tutti dovrebbero assaggiare perché poi a volte i cibi piacciono

Nihad: bisogna insistere, costringere ad assaggiare

Pietro: in tutto il cibo c'è Gesù, ovvero il cibo è prezioso, soprattutto il pane. Bisogna aiutarli a mangiare le cose sane e non i dolciumi

Ogni alimento è importante per il nostro corpo, è un mattoncino per la crescita

Aicha: il cibo che non piace... bisogna assaggiarne almeno un po'

Enjer: io farei così "se un alimento non ti piace lo trasformerei in un alimento che piace e siccome mi piacciono le polpette e la verdura no... bisogna fare delle polpette di carne e verdura"

Pietro: a casa la mamma o la nonna si impegnano a cucinare e se noi assaggiamo le gratifichiamo un po'

Massimiliano: le mamme impiegano tanto tempo a cucinare...

Aurora: se a mensa noi non mangiamo i nostri genitori pagano inutilmente

E' vero Aurora, però non tutti comprendono che è importante non sprecare ed anche assaggiare in quanto per crescere sani bisogna alimentarsi di ogni mattoncino, di ogni sostanza,...

Anita: siamo fortunati perché ogni giorno abbiamo del cibo da consumare

Alis: il cibo ci dà anche energia

I bambini che mangiano poco e male come possono avere le energie necessarie al gioco ed allo studio...

Infatti quando qualcuno si rifiuta di pranzare poi è irrequieto, intrattabile e non riesce a concentrarsi.

Badr: a volte dei compagni chiedono tanto cibo e poi lo avanzano

Badr, non mi sembra tanto realistico ciò che dici In genere chi dice "tanto" ha appetito

Pietro: Infatti, a volte io dico: tanto , poco o assaggio

Bambini non perdiamo di vista l'argomento della nostra discussione. Come posso aiutare quegli alunni che sono perennemente insoddisfatti di ogni cibo tranne patatine, merendine al cioccolato,

Carlo: bisogna aiutare quei bambini a capire che ogni cibo è importante

Giovanni : bisogna minacciare di castighi i bambini che non mangiano cose sane

Io non vorrei arrivare ai castighi ... preferirei che capissero l'importanza della corretta alimentazione

Wassim: io infatti il primo piatto lo assaggio sempre e il secondo no

Lo sforzo che dovete fare è mangiare ogni alimento che serve per la vostra crescita e non solo la pasta o il cibo che preferite

Sirine: se a qualcuno non piace il pesce magari lo assaggia e gli piace

E' possibile che non ci sia nulla di vostro gradimento?

A casa consumate altri cibi, altra frutta, altri alimenti ...?

Jastin che cosa ci dici ...

Jastin: sforzarsi d'assaggiare

Nina: forse provando poi qualcosa piace

Perché tu assaggi poco allora?

Francesca: le cose non cambiano, cambia il modo di cucinarle, dipende dal tipo di cucina...

Giovanni: qui fanno un tipo di cucina normale

Enjer: come si fa in Italia

Carlo: in modo sano

Usano poco sale e pochi grassi

Giovanni: le patate sono fatte alla vecchia maniera, nel forno

Io direi al contrario

Alis ...

Massimiliano ...

Alsane ...

Matteo: non si dovrebbe sprecare il cibo perché nel mondo delle persone darebbero la vita per mangiare

Massimiliano: puoi prenderne poco

Wassim: certi bambini dicono assaggio e poi non assaggiano

Paola: ...

Carlo: bisogna farli pensare che se sprecano poi si rimane senza cibo...

Francesca: se non mangiamo niente poi stiamo senza energia

Fabio: ...

Matteo: io da piccolo non mangiavo molto e mi hanno dovuto mettere le flebo, l'ago nella vena...

Aisha: quello che mangiamo a mensa fa bene, assaggio perché...

Alsane : il mio fratello vuol mangiare fuori orario, ma i miei genitori non lo assecondano

Nhiad: lo spuntino di mezzanotte lo faccio con la frutta

Sirine: quando un bambino a mensa non vuole assaggiare bisogna chiamare i genitori

Enjer: mia mamma mi fa mangiare anche con il castigo

Alsane: quando vengo da calcio mangio sempre uno yogurt

Pietro: io mangio ed assaggio tutto perché ho sempre fame e gli spinaci non li mangio, ma ho chiesto a mamma di cucinarmi una torta salata di spinaci

Giovanni: la carne che mangio è quella tritata sia cruda che cotta e la mastico molto facilmente; di solito la bistecca la sputo, mangio delle polpette fatte con la verdura

Jastin ... il pesce in umido lo mescolo con la purea e così non ne sento il gusto così faccio con il formaggio

Nina...

Matteo: La varietà dei cibi sperimentata a casa aiuta i bambini ad assaggiare tutto

Jastin: quando torno da scuola nonna mi cucina pasta al burro ed al sugo...

b) Analisi della trascrizione discussione

Lo sfondo integratore "... LA SALUTE VIEN MANGIANDO ...", deciso tra classi parallele a inizio anno scolastico, continua a pervadere la scelta delle attività didattiche.

Anche le decisioni riguardanti il compito complesso ci inducono a rimanere su questo tema. Durante gli ultimi due pranzi svolti in mensa ho avuto modo di vedere che alcuni bambini continuano a "rifiutare determinati cibi", altri ne "sprecano porzioni".

Scelgo quindi di avvalermi di una DISCUSSIONE per cercare di capire come mai permangano comportamenti alimentari non corretti, nonostante l'importanza che abbiamo dato all'argomento e le diverse attività didattiche svolte: conversazioni, letture, video, interventi di esperti, ...

L'attività in questione viene svolta la mattina appena gli alunni entrano in aula: il clima è rilassato, non ci sono assenti, la disposizione dei banchi permette a tutti di vedersi ed ascoltarsi, è consuetudine del gruppo parlare in modo ordinato.

Concordo con gli alunni la possibilità di registrare la conversazione; l'uso del registratore non suscita particolare interesse in quanto la classe è abituata a tale modalità di lavoro.

Gli alunni ascoltano gli interventi dei compagni e commentano o integrano secondo la loro opinione. A volte la logica della discussione è interrotta da qualche considerazione non pertinente ed allora cerco di riorientare.

Appaiono motivati a partecipare alla discussione e uno dopo l'altro riescono quasi tutti ad esporre il loro pensiero. Alcuni cercano le parole più appropriate.

Considerano l'esperienza personale, in merito al tema, per evidenziare le proprie idee.

Collegano aspetti diversi dimostrando maturazione cognitiva pur usando a volte stereotipi del mondo adulto, infatti richiamano la necessità del rispetto delle norme e delle sanzioni per far sì che tutti "assaggino i cibi".

Come insegnante ho invitato tutti ad intervenire, più volte, stimolandoli soprattutto in occasione di aspetti della discussione prossimi alla loro sensibilità ed esperienza.

In parte sono riuscita a far comprendere l'utilità d'assaggiare tutti i cibi in quanto la consapevolezza di una alimentazione equilibrata, data la giovane età, è in crescita.

Inoltre constato che le abitudini alimentari contratte in ambito familiare sono ben sedimentate. Gli alunni abituati ad assaggiare svariati cibi hanno meno difficoltà a consumare ciò che di nuovo viene loro proposto.

c) Tabella di sintesi relativa alla discussione

Tabella di sintesi della rubrica relativa alla discussione “Perché non assaggio determinati cibi...”

Alunni	Modalità	Espressione	Interazioni	Comunicazioni	Disponibilità	Consapevolezza
B	b	c	b	c	a	a
B	a	a	a	a	b	a
B	b	b	a	b	a	a
C	c	b	b	b	b	c
C	c	a	a	b	a	b
D	a	b	a	a	a	a
D	b	b	b	b	b	b
D	c	d	c	b	b	b
E	b	b	b	b	c	b
F	c	c	c	b	b	c
G	a	b	a	a	a	a
G	c	c	c	c	c	b
H	c	d	c	c	c	d
L	c	d	c	d	c	d
M	b	b	b	c	c	c
O	c	d	c	d	b	d
P	b	a	b	a	b	a
P	c	c	c	b	b	c
Q	a	a	a	a	b	b
S	a	a	b	a	b	b
S	a	a	a	a	a	a
S	c	c	c	c	b	b
V	b	b	b	b	b	a
Y	c	c	c	c	b	c

d)Discussione – Scienze - ins. Gianni Rinaudo

Discussione : come avviene nel nostro corpo la trasformazione delle sostanze nutritive

Qual'e' il processo simile alla fotosintesi che avviene dentro di noi?

Tale processo avviene solo negli esseri umani o anche negli animali?

- Noi produciamo ragionamento al posto dell'ossigeno
- Poiché l'intestino assorbe i sali minerali, poi avviene la trasformazione e buttiamo fuori gli escrementi
- Nel mondo ci sono persone sfortunate perché possono avere dei problemi e non tutti hanno il corpo uguale
- Invece di produrre ossigeno noi produciamo energia, l'energia che ci fa correre, saltare, muovere,...
- Potrebbe essere la digestione il processo simile alla fotosintesi clorofilliana
- Questo processo avviene anche negli animali
- Senza la fuoriuscita degli escrementi noi saremmo già morti
- Saremmo già morti a causa di una grande intossicazione provocata dagli stessi escrementi
- Quando non digeriamo bene ci viene male alla pancia ed a volte vomitiamo

La fotosintesi e la digestione cosa fanno esattamente?

- Assorbe l'anidride carbonica e la trasforma in linfa elaborata ovvero glucosio
- La sostanza di scarto è l'ossigeno
- La digestione avviene in tante parti del corpo mentre la fotosintesi si realizza nelle foglie
- Le cellule sono fondamentali per tutto questo processo, senza di loro non ci sarebbe ne' digestione e ne' fotosintesi
- La trasformazione è fondamentale perché permette al cibo di diventare sostanza utile al nostro sangue

Quali esempi ci aiutano a capire meglio le trasformazioni?

- Un seme dopo un po' diventa una pianta ad esempio
- Un bruco diventa una farfalla
- Un albero diventa un foglio di carta
- Un bambino mangia per crescere e diventa grande
- Un fiore diventa un frutto
- Esistono trasformazioni visibili ed invisibili
- Un uovo diventa una volta fecondato un pulcino
- Gli anticorpi mangiano trasformano i virus
- Le bucce diventano compost
- L'uomo nasce e con il passare del tempo diventa adulto
- Il letame degli animali diventa concime per i campi
- Il mais diventa popcorn
- La neve delle montagne diventa acqua
- L'erba tagliata si secca e diventa fieno
- Il cibo diventa escremento
- L'uomo nasce e poi muore
- Il ghiaccio si trasforma in acqua
- Un albero che prede fuoco brucia e si trasforma in cenere e in fumo
- La lana delle pecore si trasforma in vestiti

Nei prossimi anni bisogna approfondire cosa significa trasformazione in modo da chiarire il significato secondo la scienza.

La digestione produce subito energia?

- La produce insieme al respiro perché digestione respirazione ecc... son tutti processi che avvengo in contemporanea
- Ci vuole un po' di tempo, se dopo pranzo leggiamo subito stiamo male
- Secondo me si perché... posso andare in bagno
- Non si trasforma in energia perché prima c'è la masticazione, passare per il tubo, uscire se ci sono escrementi e poi andare al cuore che lo pompa a tutto il corpo e quindi ci si muove...

Cosa significa “trasformazione delle sostanze”?

... (silenzio, gli alunni guardano l'insegnante... si chiude la discussione)

e) Analisi della trascrizione discussione

Gli alunni partecipanti alla discussione dimostrano, in maggioranza, d'intuire che fotosintesi clorofilliana nel mondo vegetale e digestione nel mondo animale servono alla trasformazione delle sostanze e quindi sono processi funzionali alla crescita, allo sviluppo ed alla vita degli esseri viventi...

Solo alcuni alunni iniziano a comprendere che il tutto della trasformazione avviene all'interno del sistema cellulare (cfr <http://www.chimica-online.it/download/trasformazioni-fisiche.htm> cfr. <http://www.chimica-online.it/download/reazioni-chimiche.htm>).

Cinque alunni hanno iniziato a consapevolizzare cos' è la cellula e quali sono le sue peculiarità all'interno degli organismi.

Nel mese di novembre, inizio dell' anno scolastico, la realizzazione di una torta “zucca con amaretti” ha favorito la conoscenza concreta della cellula, uovo, introducendone il concetto...e questo è avvenuto attraverso l'osservazione, manipolazione, cottura, ...

Ragionare, discutere sul tema “trasformazione delle sostanze nutritive” ha permesso, a tutti, di cogliere la complessità del proprio organismo e della stessa alimentazione.

Per tutti e tutte, alimentarsi non è solo più una questione di piacere, ma diviene un fatto, un'azione, di tutti i giorni, un atto quotidiano, più atti giornalieri (colazione, pranzo, merenda, cena...) che riguardano la propria crescita e salute...

f) Tabella di sintesi relativa alla discussione

Alunni	Modalità	Espressione	Interazioni	Comunicazioni	Disponibilità	Consapevolezza
	b	a	b	c	b	c
	a	a	b	a	b	a
	b	c	a	b	a	a
	a	b	b	b	b	c
	c	a	a	b	a	a
	a	a	a	a	a	a
	b	b	b	c	b	b
	c	d	c	b	d	b
	a	b	b	b	c	a

	a	b	c	b	a	b
	a	a	a	a	a	a
	c	b	c	c	d	b
	b	d	c	c	c	d
	c	d	c	d	c	d
	b	c	a	c	a	c
	c	d	c	d	b	d
	b	a	b	a	c	a
	b	a	c	b	b	c
	a	b	a	a	b	b
	a	a	b	a	b	b
	a	a	a	a	a	a
	c	a	a	c	b	b
	b	b	b	b	b	a
	a	b	c	c	b	c

4) Produzione di un testo in lingua italiana *Ins. Graziella Messa*

a) testo “Immagino di essere un/una bambina/o ...” (cfr. allegati 19-20-21)

b) feedback individuale degli alunni - (cfr. allegati ...)

5) Matematica

Il peso ... degli alimenti, del corpo, ... e l'alimentazione - esperimenti, calcoli e problemi - *ins. Gianni Rinaudo*

Nel mese di novembre si sono introdotte le frazioni ed il modo più semplice per aiutare a consapevolizzare il frazionare è stato progettare di cucinare una torta, utilizzando il laboratorio di scienze, che è attrezzato con apposita cucina... si sono pesati gli ingredienti in diversi modi, si è sperimentato il confronto tra oggetti dello stesso peso e dimensioni assai differenti tra di loro, si è costruito un problema che ha permesso di elaborare calcoli, ecc...

Seguendo il consiglio della collega di Italiano si è cucinata “una torta di zucca con amaretti”.

Progettazione del percorso

Ci si è domandati:

Quali sono le operazioni necessarie per cucinare la “torta di zucca con amaretti”?

Le risposte sono state:

- 1) procurarsi gli ingredienti dopo aver letto e capito la ricetta
- 2) procurarsi le stoviglie (posate, recipienti,...) per realizzare l'impasto
- 3) preparare il forno per la cottura
- 4) farsi aiutare da una persona esperta in pasticceria

...

La ricetta

“Torta di zucca con amaretti” (cfr allegati 8 – 9)

Procedimento

Pulire bene la zucca e poi grattugiare la polpa.

Lasciare la polpa depositata, per 24 ore, in un colino in modo che rilasci tutto il liquido possibile.

Il giorno seguente mettere la polpa in mezzo litro di latte e cuocerla per trenta minuti.

Sbriciolare gli amaretti con il mattarello.

Montare a neve tre albumi.

Sbattere tre tuorli di uovo con lo zucchero.

Mescolare i tuorli con la farina, gli amaretti, il lievito e gli albumi.

Amalgamare delicatamente il tutto.

Con il pan grattato coprire il fondo della teglia e versarvi dentro il tutto.

Cuocere per circa un'ora a centosessanta gradi.

Versare un po' di amaretti sbriciolati sulla torta.

Produzione della torta

Secondo la ricetta si è proceduto all'acquisto, da parte dell'insegnante, degli ingredienti elencati.

In secondo luogo si è andati, al mattino, nel laboratorio di scienze, con tutti gli alunni, per scegliere le stoviglie necessarie, pesare gli ingredienti, confrontare i pesi tra oggetti dello stesso peso ma con volumi totalmente differenti,...

In aula ed in laboratorio, il pomeriggio, si è proceduto, a coppie, alla preparazione della zucca sbucciandola in modo da lasciare la polpa depositata, per 24 ore, in un colino. Così ha rilasciato tutto il liquido possibile.

Il mattino seguente verso le ore 10,30, con la sig.ra Carmela, esperta pasticciera, si è proceduto alla preparazione finale della torta con sua relativa cottura nel forno del laboratorio.

La torta a forma rettangolare si è consumata, da parte di tutti gli alunni ed alunne, in parte a colazione, durante l'intervallo, ed in parte a pranzo, il giorno seguente (**cfr. allegato 13**).

Testo del problema su “ la torta di zucca con amaretti”

In contemporanea con la produzione della torta, con il gruppo classe, si è scritto, in azione didattica collettiva, il testo del problema di seguito allegato. Per lo sviluppo dello stesso si è proceduto a livello individuale.

“Il maestro ha comperato gli ingredienti elencati dalla maestra: farina, burro, zucca, pane grattato, amaretti uova, zuccheri lievito e latte.

Ha speso 2 € per la farina, 1,50 per le uova, 2 per amaretti, 1 € per la zucca ,1,50 per lo zucchero, 0,50 per pan grattato, 0,50 per burro, 0,80 lievito, e 0,50 per mezzo litro di latte.”

Domande

Quanti €uro ha speso il maestro?

Quanti ingredienti si useranno?

Operazioni:

$$2+1,50+2+1+1,50+0,50+0,50+0,80+0,50 =10,30$$

La somma degli ingredienti è nove

Risposte

Il maestro ha speso 10,30€

Si sono utilizzati 9 ingredienti

Analisi del percorso “la torta di zucca con amaretti”

Metacognizione “Perché si è realizzato questo lavoro su “la torta di zucca?”

Si impara a costruire i problemi

Impariamo a pesare

A conoscere la zucca dentro

A lavorare insieme

Si è ragionato su come si modificano e trasformano le materie prime
 Che esiste la parte, più parti di un oggetto
 C'è un tutto che si può dividere in tante parti
 Che la torta per essere mangiata si deve tagliare a fette
 Che le parti servono a vivere
 ...

Narrazione individuale della preparazione de “ la torta con amaretti”

Esemplificazione tratta dal quaderno dell'alunno F.D.

Abbiamo, con l'aiuto della signora Carmela, cucinato la torta di zucca con amaretti
(cfr. allegato 11)

Il peso dei diversi ingredienti è stato definito usando la bilancia elettronica

L'impasto ha cambiato i colori dei diversi ingredienti

Gli albumi da quasi liquidi sono diventati una schiuma

Mescolando gli ingredienti l'impasto è diventato più duro

Tutti gli ingredienti messi insieme, uno alla volta, rendevano più grande il volume dell'impasto

Abbiamo usato 6 uova, che rotte appositamente hanno permesso di formare l'albume montato ed il tuorlo sbattuto

L'uovo è formato da almeno 7 parti (cfr. **allegato 12**)

La torta, cotta ieri nel nostro forno, cucinata raddoppiando la quantità degli ingredienti perché siamo 24 alunni e non solo 12, misura 36 cm nei due lati più lunghi e 24 cm nei due lati più corti. E' un rettangolo. (cfr. **allegato 13**)

Tabella di sintesi per la valutazione della risoluzione del problema su “la torta di zucca con amaretti” ponendo attenzione alle fasi del pensiero scientifico (cfr. www.ciberneticasociale.org)

CICLO CIBERNÉTICO DE TRANSFORMACIÓN - CCT

Taller de Auto Reckle



Fasi del pensiero scientifico	Indicatori	Livello minimo	Livello essenziale	Livello intermedio	Livello avanzato
Ipotesi	Formula semplici ipotesi	Con l'aiuto dell'insegnante	In parte con l'aiuto dell'insegnante	In modo autonomo	In modo autonomo con metodo
Raccolta dati	Raccoglie informazioni utili all'ipotesi	Con l'aiuto dell'insegnante	In parte con l'aiuto dell'insegnante	In modo autonomo	In modo autonomo con metodo
Previsione	Propone dei percorsi per dimostrare l'ipotesi	Con l'aiuto dell'insegnante	In parte con l'aiuto dell'insegnante	In modo autonomo	In modo autonomo con metodo
Progettazione	Organizza un percorso definito	Con l'aiuto dell'insegnante	In parte con l'aiuto dell'insegnante	In modo autonomo	In modo autonomo con metodo
Gestione	Realizza ciò che ha pianificato-progettato	Con l'aiuto dell'insegnante	In parte con l'aiuto dell'insegnante	In modo autonomo	In modo autonomo con metodo
Valutazione	Accetta, accoglie... i feed-back	Con l'aiuto dell'insegnante	In parte con l'aiuto dell'insegnante	In modo autonomo	In modo autonomo con metodo

--	--	--	--	--	--

6) Testimonianza di esperti della Lilt (Lega italiana lotta ai tumori)

All'inizio di febbraio la classe incontra alcuni volontari esperti dell'associazione locale Lilt (Lega italiana lotta ai tumori).

I Tre volontari esperti utilizzarono come mezzo per interessare gli alunni alla problematica un video prodotto per ragazzi della Scuola Primaria. Cercarono in tal modo di richiamare la loro attenzione verso comportamenti idonei e corretti : non fumare, non usare alcool, alimentarsi correttamente, fare sport e sottoporsi periodicamente ai controlli sanitari.

La reazione degli alunni, di età compresa tra gli otto ed i nove anni, ad una lezione superficiale e generica è stata poco coinvolgente e poco significativa sulle tematiche enunciate.

L'interesse maggiore dei ragazzi e delle ragazze è stato rivolto al fumetto ed alla sua storia.

Volevano porre domande e quesiti, ma gli esperti dimostravano fastidio di fronte alla curiosità in quanto avevano un loro preciso programma da trasmettere. Infatti più volte hanno sgridato gli alunni per la loro insistenza nel cercare risposte, nel provare ad esprimere le proprie opinioni e considerazioni.

Gli insegnanti ritengono che gli esperti avevano poca conoscenza della didattica necessaria ad esplicitare contenuti con termini specifici onde evitare generiche considerazioni sull'argomento trattato.

In particolare erano del tutto assenti esemplificazioni concrete al fine di aiutare i ragazzi a modificare alcuni comportamenti alimentari.

Inoltre il fumo e l'alcool non vengono ancora usati dagli alunni di terza e sono ancora distanti dall'esperienza dei bimbi di appena 8 anni o poco più.

7) Storia rivoluzioni alimentari

a) testo individuale “ Menù del neolitico (cfr. allegato 16)

b) metacognizione collettiva - (cfr. allegato 17-18) *Ins. Graziella Messa*

8) Geografia

Discussione su: “Geografia dell' alimentazione, del cibo ... perché è utile usare alimenti a Km zero ...prodotti stagionali? ” *Ins. Gianni Rinaudo*

Dove vengono prodotti i cibi che consumiamo?

Secondo noi da quale zona arrivano i prodotti che mangiamo?

Oppure ci siamo domandati chi sono le persone che li hanno prodotti?

So da quale luogo arrivano i nostri prodotti?

N: mi sono interrogata sulla provenienza della pasta, ma non ho trovato risposta

P: mi sono interrogato sulla provenienza della pasta ed ho ipotizzato che venisse dalla fabbrica DeCecco

F: mi sono chiesto da che città venisse l'anguria ma non ho risposta

F: io non sapevo da dove veniva il kiwi, ma poi ho saputo che viene dalla Cina

E: ...quando arriva mia nonna mi porta del cibo della mia terra e mi fa molto piacere, ma sono cibi non a km zero, vengono da lontano

N: mentre mangiavo il riso ho pensato che venisse dalla Cina

N: infatti in Nuova Zelanda c'è un uccello che si chiama Kiwi

P: mi son chiesta da dove viene il fico

G: a volte chiedo ai miei genitori da dove vengono certe cose e praticamente la verdura e la carne vengono dai nonni di San Bartolomeo di Cherasco

B: mi sono domandato l'origine del cacao e so che viene dalle americhe

M: non mi sono mai chiesto da dove vengono però li mangio lo stesso perché se il sapore è buono alla fine se anche non ne cosci l'origine non ha importanza

A: mi son chiesta da dove viene il mais

F : km zero vuol dire che i cibi sono prodotti lì, in un posto vicino alla nostra casa

M: da dove venivano le fragole e non so

L : mi sono domandato da dove viene il mango e non so

B : mi sono anche chiesto l'origine dell' ulivo ed ho scoperto che viene dalla Grecia

W: mi son chiesto da dove vengono le albicocche

Perché è importante che sulle nostre tavole ci siano prodotti a km zero?

Cosa significa km zero?

Cosa significa prodotti a km zero?

Ma proprio tutti i prodotti devono essere a km zero?

Ci sono alimenti di consumo quotidiano che non possono essere di km zero?

C: i prodotti che vengono da altri paesi potrebbero essere insani

P: forse i contadini che producono quel cibo che viene da un altro paese ci mettono dei veleni per gli insetti... e potrebbero entrare nelle piante e così inquinarci

F: magari uno della nostra famiglia ha un orto e può coltivare cose sane

G: significa un cibo che non viene dalle Americhe o dall'Asia o da quei paesi, ma cibi km zero che vengono coltivati ad uno a pochi km da casa

Perché a scuola ci danno le banane che sono originarie dell'Africa e delle Americhe?

M: a casa mia a volte si mangia alla marocchina ed a volte come nella nostra mensa

N: mi piace mangiare quello che porta mia nonna dall'Africa ed allora sbaglio?

A: figurati allora anche chi prende il caffè non dovrebbe

M: sì alcuni cibi o bevande non possono essere a km zero

F: a me piacciono le banane e non vengono prodotte nei nostri campi ...giungono con le navi nei frigo o con gli aerei

F: con i cibi bisogna mettersi un po' d'accordo perché è meglio mangiare i nostri ma a volte l'acquolina ci tira a consumare anche quelli che vengono da lontano, sono troppo buoni

9) Arte

a) l'Arcimboldo analisi delle sue opere

b) Produzione ritratto usando i cibi (cfr. allegato 10 – 14 -15)

Venerdì 4 marzo alla Lim abbiamo potuto osservare le creazioni di questo pittore. Hanno suscitato molto interesse soprattutto i suoi particolari dipinti rappresentanti teste umane, quasi ridicole, ritratti, busti allegorici basati sull'illusione della figura, ottenuta mettendo insieme, inseriti come tessere di un puzzle ogni tipo di ortaggio, frutta, pesce o fiore.

Queste teste hanno provocato nei bambini uno strano miscuglio di sentimenti: la maggior parte degli alunni ha manifestato attrazione, stupore e meraviglia. In pochissimi repulsione e turbamento. In altri incredulità. Osservando attentamente i particolari gli alunni si sono appassionati nello scoprire tutte le varietà rappresentate. Ho scoperto come insegnante che avevo dato per scontato la conoscenza di frutti ed ortaggi.

Solo 5 alunni hanno riconosciuto tutti gli elementi (Luca, Aurora, Giovanni, Fabio e Pietro).

Tutti gli altri hanno avuto difficoltà nel discriminare varietà molto comuni nella propria vita familiare-culinaria (asparagi, rapanelli, broccoli...).

Permangono negli alunni di lingua madre non italiana difficoltà nel riconoscere varietà botaniche molto comuni nell'esperienza quotidiana dei bambini. Per contribuire a migliorare le loro conoscenze in merito il prossimo scolastico sarà utile realizzare e poi giocare con la tombola dei fiori, dei frutti e delle verdure.

Tentando d'imitare lo stile dell'Arcimboldo ogni studente ha prodotto un collage seguendo le medesime modalità espositive dell'artista. (cfr allegati 14-15)

Risorse e tempi

Il tempo dedicato in modo specifico a “la salute vien mangiando seguendo un’ alimentazione corretta, sana,... ” - oltre mettere al centro dell’attività didattica la colazione durante l’intervallo, il pasto del pranzo consumato in mensa, - è stato comprensivo dei molteplici lavori che hanno coinvolto tutto l’arco disciplinare e temporale dell’anno scolastico.

Le risorse essenziali di questa attività didattica sono state: la produzione della lingua scritta, la soluzione dei problemi, la condivisione dei punti di vista, la manualità sia in ambito culinario che pittorico, la capacità di comunicare le proprie riflessioni, conoscenze ed esperienze.

Si sono aiutati gli alunni ad osservare che cosa significa riportare nel modo più fedele possibile ciò che è stato visto, sentito, annusato, toccato, gustato e non solo ciò che si pensa (valuta, interpreta).

Si sono fatti lavori atti a distinguere ciò che si osservava da ciò che si pensava in relazione ai cibi, per superare stereotipi, pregiudizi, abitudini, ...

I laboratori al Museo Craveri – presentazione, degustazione su il miele (11 novembre 2015) e su l’olio (16 marzo 2016) hanno permesso agli alunni di approfondire due prodotti naturali, non prossimi alla loro esperienza.

Esempio di esercizi svolti:

“che cosa vedi, tocchi, annusi di quel determinato alimento , ... ?

e

“descrivi quali sensazioni emozioni, ovvero: che cosa ti fa pensare, venire in mente, ciò hai visto, toccato ed annusato?”

Inoltre gli alunni hanno compilato griglie di autovalutazione , oltre gli **allegati 1-2-3** che contengono le schede di auto-osservazione, hanno dovuto completare le tabelle riportate di seguito, nel presente documento.

La riflessione meta-cognitiva e modi e strumenti di monitoraggio e valutazione

Molte sono le esperienze vissute e che si possano fare con “la salute vien mangiando seguendo un’ alimentazione corretta, sana,...” .

Sono stati considerati i seguenti aspetti, in particolare:

-il riconoscimento del percorso individuale di ciascun bambino, evitando il confronto tra compagni. La condivisione pubblica delle metacognizioni e dei feedback non è stata

obbligatoria, a volte gli alunni scelgono di non esplicitare i loro vissuti al gruppo classe e gli adulti ne rispettano la decisione;

-la valorizzazione di tutte le esperienze riguardanti l'alimentazione, perché ognuna di esse è finalizzata alla costruzione del proprio sapere;

-la valorizzazione della fatica e del piacere dell'apprendere attraverso una giusta considerazione dell'errore e del successo, del "cosa si è già fatto, imparato, capito..." e di "ciò che resta da fare, imparare, capire..."

-la corretta attenzione ai bisogni di ognuno degli alunni invitando, convincendo con motivazioni salutiste, non obbligando, ad assaggiare i cibi proposti dalla mensa;

-la considerazione della diversità, anche alimentare, come ricchezza e dell' apprendere insieme – ascoltando i punti di vista altrui - come risorsa importante per costruire competenze ;

-l'educazione a porsi delle domande e a cercare risposte, vivendo noi adulti, per primi, questo tipo di approccio alla corretta alimentazione .

-l'aiuto a gestire i conflitti relazionali e a controllare la propria emotività senza reprimerne le espressioni;

-l' insegnare a riconoscere e a denominare le emozioni, anche a tavola;

-l' aiutare ogni bambino ad assumersi le proprie responsabilità quando dirigeva-coordinava il lavoro di gruppo per preparare la torta di zucca, per ricercare informazioni sull'origine della frutta e della verdura, per inventare il collage su l'Arcimboldo ricercando il materiale,...

-l'attenzione a fornire agli alunni gli strumenti che facilitano il loro lavoro (matita, nastro adesivo, carte colorate, riviste riciclate, tegami, ingredienti, stoviglie,...)

-l'aiuto a comprendere la necessità di condividere e di rispettare regole per lavorare bene insieme.

Anno scolastico 2015-2016 - Classe 3A Tempo Pieno

Esempi di autovalutazione del percorso "mangiare... per crescere sani"

	Facile	Difficile	Meglio usare la bilancia elettronica
--	--------	-----------	--------------------------------------

Pesare con il peso manuale è stato?			
Intuire il peso è stato?			
Com'è stato pesare con la bilancia elettronica?			
Com'è stato pesare confrontando oggetti dello stesso peso?			
Com'è stato pesare con la "stima"; con			

	Facile	Difficile	Meglio lavorare a coppie
Comprendere il problema ...			
Capire quali operazioni è utile fare prima...			
I calcoli delle operazioni erano ...			
Le risposte sono ...			

Valutazione del percorso "mangiare... per crescere sani" ponendo attenzione alle fasi del pensiero scientifico (cfr. www.ciberneticasociale.org)

Fasi del pensiero scientifico	Indicatori	Livello minimo	Livello essenziale	Livello intermedio	Livello avanzato
Ipotesi	Formula semplici ipotesi	Con l'aiuto dell'insegnante	In parte con l'aiuto dell'insegnante	In modo autonomo	In modo autonomo con metodo
Raccolta dati	Raccoglie	Con l'aiuto	In parte con	In modo	In modo

	informazioni utili all'ipotesi	dell'insegnante	l'aiuto dell'insegnante	autonomo	autonomo con metodo
Previsione	Propone dei percorsi per dimostrare l'ipotesi	Con l'aiuto dell'insegnante	In parte con l'aiuto dell'insegnante	In modo autonomo	In modo autonomo con metodo
Progettazione	Organizza un percorso definito	Con l'aiuto dell'insegnante	In parte con l'aiuto dell'insegnante	In modo autonomo	In modo autonomo con metodo
Gestione	Realizza ciò che ha pianificato-progettato	Con l'aiuto dell'insegnante	In parte con l'aiuto dell'insegnante	In modo autonomo	In modo autonomo con metodo
Valutazione	Accetta, accoglie... i feed-back	Con l'aiuto dell'insegnante	In parte con l'aiuto dell'insegnante	In modo autonomo	In modo autonomo con metodo

Feedback conclusivi del percorso “Un momento per riflettere” (cfr. allegati 22-26) *ins.ti Graziella Messa*

Come atto conclusivo di tutto il compito complesso, richiedo agli alunni alcuni feed-back sulle varie attività svolte e sui loro contenuti.

Ritengo questa modalità di lavoro un potente stimolo per aiutare i bambini a riflettere sul loro modo di capire e per l'insegnante una bussola per orientare e riorientare il lavoro in classe.

Analizzando le risposte ottenute scopro che i compiti via via assegnati hanno coinvolto positivamente tutti gli scolari e il filo conduttore, poi, ...la salute vien mangiando....è stato momento di riflessione e ri-orientamento delle scelte alimentari familiari.

Ho offerto, durante lo svolgimento del compito complesso, diverse attività (testo, riassunto, comprensione del testo attraverso domande, preparazione di un menù, collage,...), per far sì che ogni alunno trovasse uno o più lavori a lui congeniali.

Tutti hanno compreso lo scopo del compito e non segnalano parti incomprese. Solo due bambini manifestano difficoltà nel capire il passaggio dall'uomo raccoglitore alla nascita dell'agricoltura. Quindi, come mossa di orientamento, all'inizio del prossimo anno

scolastico, prima di volgere lo sguardo alle grandi civiltà antiche, dovrò riprendere la rivoluzione alimentare del Neolitico e le sue conseguenze.

Le attività che hanno coinvolto maggiormente la classe sono state la stesura di un testo individuale di immedesimazione "...immagino di essere un/a bambino/a del Neolitico" e la scoperta della produzione artistica del l'Arcimboldo (ricerca su Internet di notizie, analisi delle sue teste grottesche, produzione di un collage con frutti, ortaggi, ...).

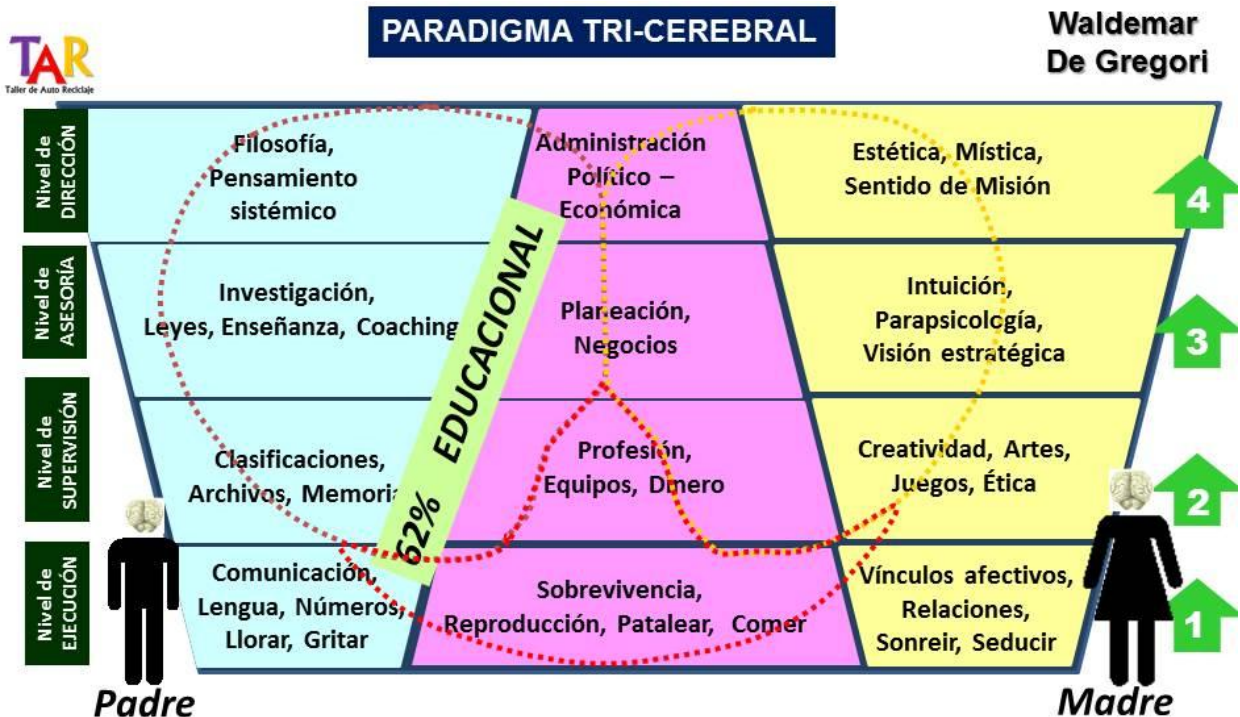
A questo proposito ho potuto verificare che non solo gli alunni di L2 hanno difficoltà a discriminare prodotti vegetali come asparagi, rapanelli, meloni, ... ma anche alunni di L1. Sarà mia cura, quindi, partire da questi dati e creare occasioni per colmare tali lacune.

Devo ancora aggiungere che l'impegno dimostrato nel rispondere è per me indizio di buona motivazione.

Feedback conclusivi del percorso "Che cosa mi è piaciuto e che cosa non mi è piaciuto" *ins. Gianni Rinaudo*

Gli alunni, l'ultimo pomeriggio di scuola, mercoledì 7 giugno 2016, sono stati invitati a prendere un foglio ed a scrivere la seguente consegna: "**scrivo tutto ciò che mi è piaciuto di questo anno scolastico**" – su una facciata – e "**scrivo tutto ciò che non mi è piaciuto di questo anno scolastico**" sull'altra facciata (cfr. allegati 27-28).

Dalla lettura dei 24 feed-back, era presente tutto il gruppo classe, emerge immediatamente la prevalenza cerebrale degli studenti ed il grado di proporzionalità raggiunto tra l'aspetto razionale-analitico, pragmatico-operativo ed emotivo-creativo. (cfr. <http://www.ciberneticasociale.org/cervello/>).



**LO BIOLÓGICO – INCONSCIENTE del nivel 1 (38%)
VIENE PROGRAMADO – No lo decides el ser humano. No decides tú.**

El 62% social está para ser programado por la familia, la escuela y el ambiente.
Después de los 18 años lo decides tu. Y pare de reclamar.



Un altro aspetto che è reso evidente dall'elenco delle azioni – sia in ambito scolastico che familiare - da loro riportate, è la libertà di giudizio che hanno somatizzato. Non sembrano censurare il loro pensiero e tanto meno cercano di accondiscendere al parere favorevole dell'insegnante.

Soprattutto hanno una discreta attenzione all'alimentazione, ai pasti consumati a scuola ed a casa. Inoltre diversi elencano le attività svolte per la cura del loro corpo e degli argomenti inerenti la crescita e lo sviluppo.

Bra, 10 giugno 2016