MANGIAR SANO!

FARE DIDATTICA CON GLI EAS

Insegnanti classe IV Scuola Primaria
Graziano Franca
Budroni Assunta
Capristo Giulia

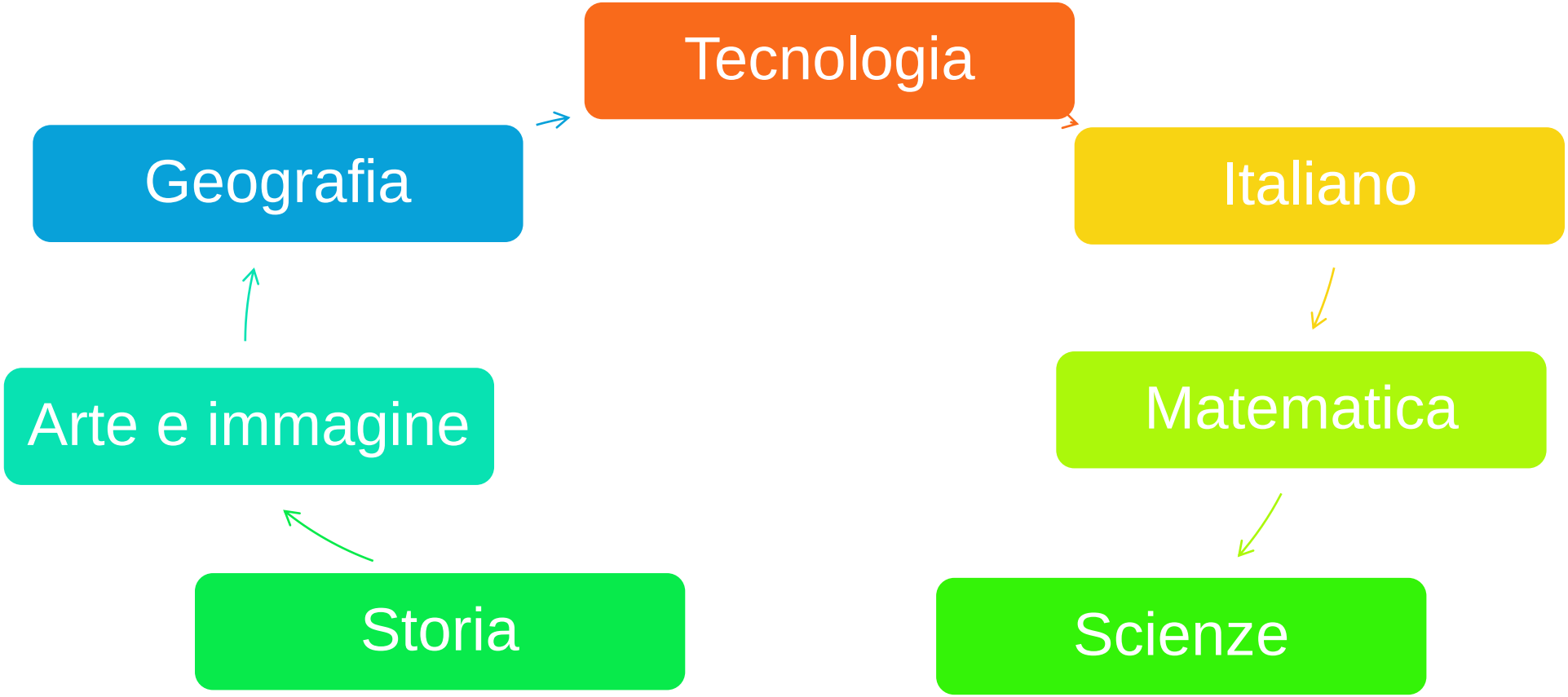
DESTINATARI

Scuola Primaria Statale Cropalati «Luigi Amantea»

Classe IV

ALUNNI : 10 (5 FEMMINE E 5 MASCHI)

DISCIPLINE COINVOLTE



COMPETENZE CHE L' EAS MIRA A SVILUPPARE

- Acquisire corrette forme di dialogo e di relazione
- Educare l'alunno al rispetto di sé e ad una corretta alimentazione
- Vivere un rapporto corretto con il cibo

COSA SAPRÀ FARE LO STUDENTE AL TERMINE DI QUESTO EAS?

- Potenziare il sé in vista del noi
- Sviluppare l’autostima e riconoscersi come portatore di idee e capacità
- Rispettare un’alimentazione adeguata

PROGETTAZIONE DELL'EAS

- Fase preparatoria
- Fase operatoria
- Fase ristrutturativa
- Valutazione finale

PRIMA FASE: **PREPARATORIA**

AZIONI INSEGNANTE

L'Insegnante individua l'argomento da trattare

Consegna: piano di lavoro.

Espone un Framework concettuale*: elementi chiave

Situazione-stimolo: provocare, mettere in discussione

Framework concettuale introduce interrogativi. Esempio:

L'INSEGNANTE PROPONE ALLA CLASSE L'ARGOMENTO CON UN IMPUT BREVE ED EFFICACE, MA SOPRATTUTTO MOTIVANTE, ATTRAVERSO L'USO DELLA TECNOLOGIA!

Realizzazione di una mappa

- MINDOMO
- www.mindomo.com

PADLET

- UN MURO VIRTUALE PER APPUNTARE, ASSEMBLARE COLLABORARE.
- Htpp//padlet.com

PRESENTAZIONE DI UN VIDEO

- Mind meister
- Popplet

IL VIDEO-STIMOLO

Per la didattica per EAS il video può rappresentare una risorsa importante nel momento preparatorio:

- Come anticipatore in occasione del lavoro a casa
- Viatico, per il lavoro in classe
- Come stimolo durante la fase iniziale del lavoro a scuola

La scelta di un video-stimolo adeguato può svolgere la funzione di creare un accesso diretto all'argomento scelto per lo studente

Sono molte le risorse on-line a disposizione tra cui: -You Tube URL: http://www.youtube.com
–Vimeo: ambiente dove caricare e condividere i propri video. In Internet, http://www.vimeo.com

Le risorse sono numerose, aggiungiamo in conclusione:-il sito della BBC, in Internet URL : http://www.bbc.co.uk/.

PRIMA FASE : PREPARATORIA

AZIONI STUDENTE

- Il lavoro a casa nel metodo EAS ha una funzione di anticipazione
- Lo studente ricerca le informazioni
- *Tipologie di lavoro a casa:* ***Lettura, ricerca, analisi, esperienza.***

LOGICA DIDATTICA

- Problem solving (Dewey)

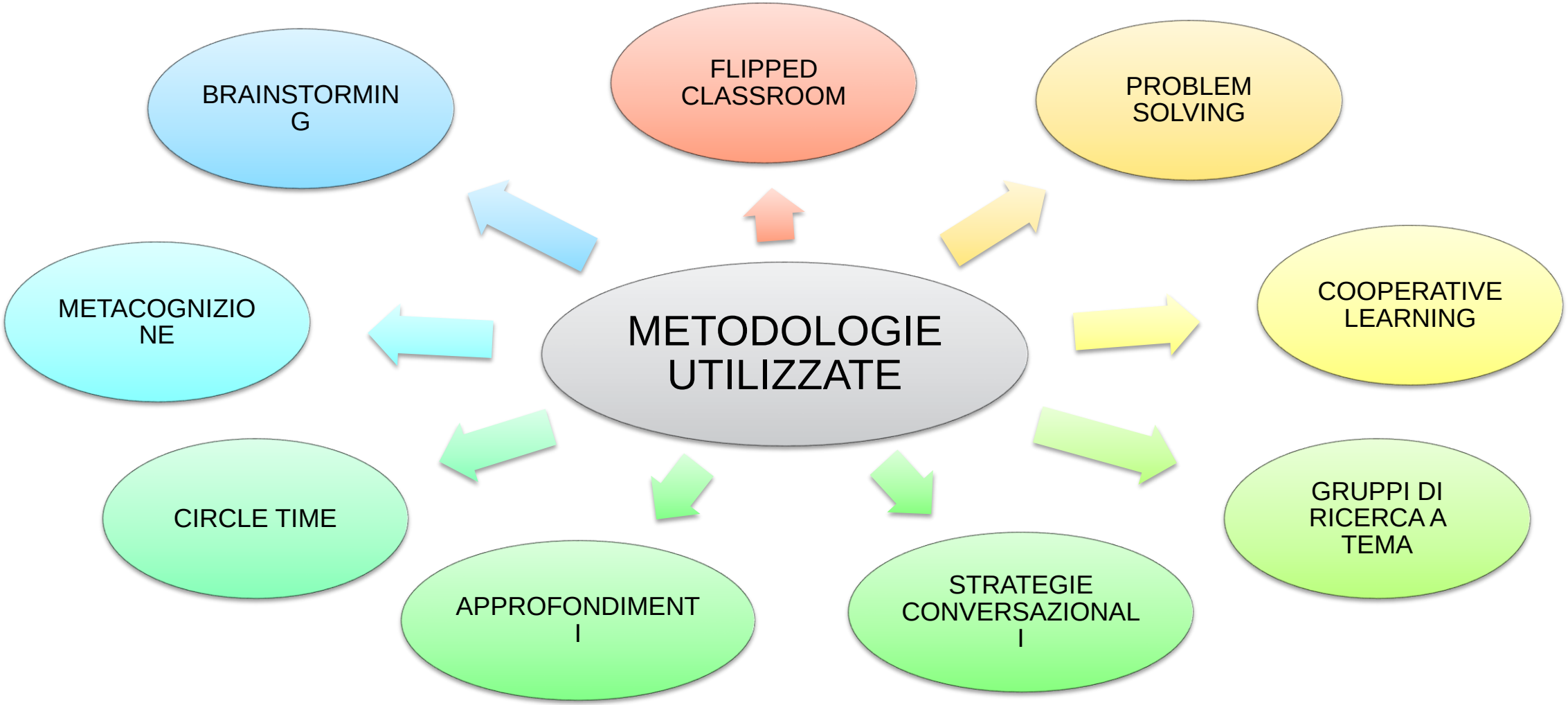
COSA SI CHIEDE AGLI STUDENTI

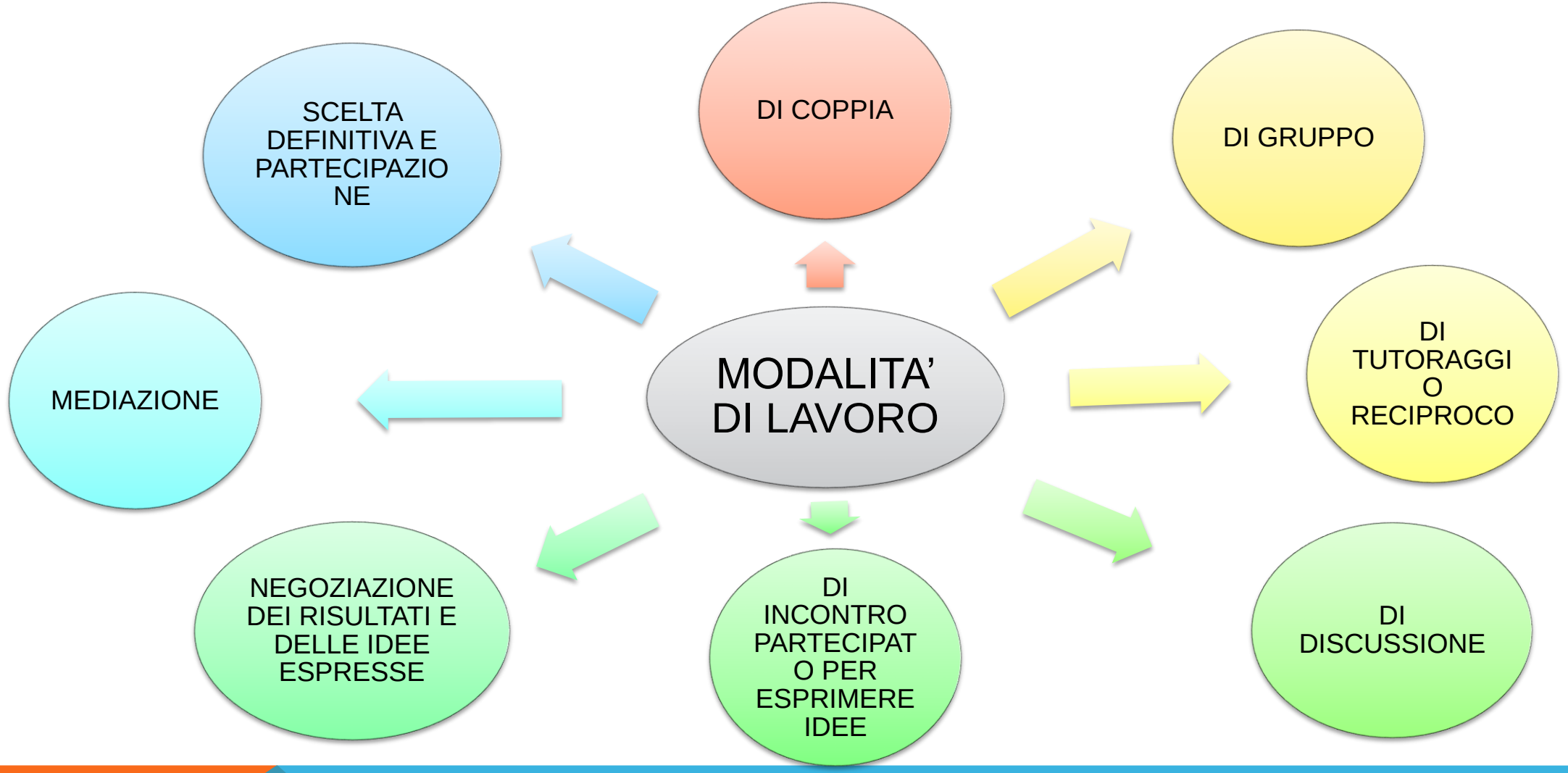
***Lettura*:** si tratterà di scegliere un documentario o la sequenza di un film che consenta di orientare l'attenzione dello studente su quegli aspetti che sono funzionali a preparare l'attività che intendo svolgere in classe

***Ricerca**:* Posso chiedere agli alunni di fare ricerca in rete facendo compilare loro una tabella divisa in base alla tematica specifica e al titolo. Chiederò infine di condividere la tabella con la classe in *DROPBOX* o in *Google Drive*

Analisi: Partendo da un video-stimolo posso consegnare una scheda con delle domande guida per arrivare in classe con un'idea più solida , anche se ancora in costruzione, dei temi chiave sull'alimentazione.

Esperienza: Partire dall'esperienza potrebbe significare prendere spunto dai propri video-racconti, da quanto viene girato con smartphone e tablet. Non chiediamo agli alunni di farci vedere i propri video ma di **riflettere sui contenuti di essi e di relazionarli alla tematica che L'EAS vuole trattare**


METODOLOGIE UTILIZZATE
BRAINSTORMING
FLIPPED CLASSROOM
PROBLEM SOLVING
METACOGNIZIONE
COOPERATIVE LEARNING
CIRCLE TIME
APPROFONDIMENTI
STRATEGIE CONVERSAZIONALI
GRUPPI DI RICERCA A TEMA


MODALITA' DI LAVORO
DI COPPIA
DI GRUPPO
DI TUTORAGGIO RECIPROCO
DI DISCUSSIONE
DI INCONTRO PARTECIPATO PER ESPRIMERE IDEE
NEGOZIAZIONE DEI RISULTATI E DELLE IDEE ESPRESSE
MEDIAZIONE
SCELTA DEFINITIVA E PARTECIPAZIONE

ATTIVITA’

Prima di iniziare qualunque attività i ragazzi hanno assistito ad una lezione che li informava del progetto e che li vedeva protagonisti di una metodologia conosciuta come *Flipped classroom*.

Spiegata la metodologia i ragazzi hanno compreso che la responsabilità del processo di insegnamento viene trasferita direttamente a loro che potranno stabilire pertanto contenuti, tempi, gestione ed organizzazione dell’attività.

Il compito del docente non è quello di impartire lezioni, quanto di stabilire insieme gli argomenti cardini sui quali lavorare, apportando suggerimenti utili alla realizzazione dei lavori.

FLIPPED CLASSROOM

Gli alunni sono stati indirizzati, quindi, a fare ricerche in gruppo utilizzando la rete e pertanto forniranno alla classe argomenti utili sui quali far convergere RIFLESSIONI, DISCUSSIONI ed ELABORATI utili alle attività.

L'insegnamento capovolto li vede fautori del proprio apprendimento, RICERCATORI e REDATTORI del proprio sapere. Per avviare una tale metodologia è importante avere a disposizione le nuove tecnologie che possano coinvolgere anche gli alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES).

I bambini, inoltre, possono avere a disposizione una considerevole quantità di materiali didattici usufruendo della MULTIMEDIALITA', della RETE informatica e di INTERNET. Questi materiali, inoltre, sono fruibili e condivisibili, dato che sono alla portata di tutti. I forum di discussione e le chat, consentono loro di scambiarsi informazioni e materiali anche tra gruppi senza mai perdere di vista il compito individuale che convoglierà in quello unitario , quando il puzzle sarà ricomposto.

GLI ALUNNI, SUDDIVISI PER GRUPPI, DECIDONO GLI ARGOMENTI SUI QUALI CONVOGLIARE LE RICERCHE CHE VERRANNO POI DISCUSSE IN CLASSE.

Cosa vuol dire alimentarsi?

Perché ci nutriamo?

La storia dell'alimentazione

La piramide alimentare.

Il futuro del cibo: scienza e tecnologia

Il cibo ... incontro fra culture.

Il cibo nell'arte

LE RICETTE PER I BAMBINI GOLOSI

PENSARE E PROGETTARE

Quando parliamo di alimentazione dobbiamo tener presente che essa concorre alla crescita individuale e , se gestita in modo corretto, assicura uno stato di benessere psicofisico.

La vita frenetica ha indotto a cambiare il nostro rapporto con l'alimentazione, che si consuma sempre di fretta, che appaga ma non nutre. Persa di vista la qualità ci si ritrova a nutrirsi di quantità talvolta esagerata, smodata ed errata dal punto di vista calorico ed energetico.

Educare a mangiar sano e nel rispetto che dobbiamo al nostro corpo deve rimanere **l'obiettivo principale**; Ciò ci deve indurre a conoscere i cibi e a saper scegliere, tra le varie opzioni, quelle più sane.

A supporto dell'attività, i ragazzi potranno essere aiutati da un esperto nutrizionista e potranno svolgere un lavoro che comporterà la stampa di un opuscolo informativo da divulgare a mezzo stampa e sul sito ufficiale della scuola.

PROGETTARE IL MOMENTO OPERATORIO

Progettare il momento operatorio di un EAS è la fase centrale e, forse, la più critica perché il suo mancato funzionamento toglie significato alla prima e alla terza fase.

Tale fase è anche quella più lontana dalle abitudini didattiche tradizionali.

L'insegnante, nel momento operatorio, deve anche essere in grado di lanciare, gestire e concludere metariflessivamente l'attività degli alunni che in questa fase viene decisamente in primo piano.

La consegna che l'insegnante da' alla classe deve aprirsi a una risposta plurale , sollecitare l'alunno a utilizzare formati e linguaggi di tipo diverso in relazione alla propria padronanza.

SECONDA FASE: **OPERATORIA**

AZIONI INSEGNANTE

- Definisce i tempi dell’attività
- Organizza il lavoro individuale e /o di gruppo.

AZIONI STUDENTE

- Produce e condivide un artefatto
- Lavoro in piccoli gruppi, contenuto in un tempo sufficientemente breve che viene poi condiviso.

LOGICA DIDATTICA

- Learning by doing: Imparare facendo

Il momento operatorio non è facile da realizzare senza il rapporto con il WEB

Il docente deve essere a disposizione per intervenire quando l'alunno si scoraggia oppure non è in grado di procedere.

Possono essere impiegate diverse azioni didattiche che l'EAS prevede.

Applicare: Le riflessioni degli alunni, che risultano dalla compilazione della scheda, possono essere pubblicate in un documento condiviso

Analizzare :Il docente fornisce una scheda con i punti da sviluppare che può essere compilata nei gruppi di lavoro.

COSA VUOL DIRE ALIMENTARSI?

Il corpo umano funziona come una macchina, la quale ha bisogno di energia per alimentari e operare i modo corretto. I mote machine, volendo impiegare questa metafora, non vi è energia uguale all'altra. Tutte assolvono alla stessa funzione, ma ognuna, necessita della propria. Perciò che concerne l'uomo, tanto in fase di crescita, quanto in fase evolutiva e nel quotidiano, ciò gli consente di compiere azioni quali quelle del parlare, camminare, pensare.

L'uomo è onnivoro e la sua energia può essere prelevata dal mondo naturale e dal mondo animale. I processi che consentono l'introduzione delle sostanze o dei prodotti ricavati da queste fonti, prende il nome di alimentazione, che se correttamente distribuita garantisce la qualità della vita di ognuno.

Ogni elemento è costituito a sua volta da sostanze, che ingerite subiscono una trasformazione. L'organismo umano ne assimila in toto le più necessarie alla sua sopravvivenza che, a sua volta, garantisce le funzioni vitali.

Franca Maffei, Walter Pedrotti- Guida alle combinazioni alimentari- Ed.Demetra.
Emanuela Pomelli - Regole per mangiar bene- Celloni Editori.
De Francesco G- Il cibo che cura- MacroEdizioni.

FONTI CONSULTATE

PERCHE' CI NUTRIAMO?

Il cibo serve per dare energie al tuo corpo e farti crescere.

Ogni alimento contiene dei principi nutritivi, cioè delle sostanze che vengono utilizzate dall'organismo per vivere

Esse sono:

- Le proteine
- I grassi
- I carboidrati
- I minerali
- L'acqua

PROTEINE O PROTIDI
CL. 5ª
I mattoni del tuo corpo
LE PROTEINE SONO PREZIOSE PER LA CRESCITA.
LE POSSIAMO TROVARE NEI PRODOTTI ANIMALI COME CARNE, PESCE, UOVA E LATTE MA ANCHE NEI PRODOTTI VEGETALI COME CEREALI, RISO, AVENA, ARACHIDI E SOIA.

VITAMINE E SALI MINERALI

CL. 5a

GLI ALLEATI DELLA TUA SALUTE

Le vitamine

Consentono un buon funzionamento di tutto il corpo ma soprattutto aumentano le difese per combattere le malattie.
Le vitamine A, B e C sono contenute soprattutto nella frutta.
La vitamina D si produce sulla pelle grazie all'energia del Sole.
E' contenuta anche nel latte e nel fegato.

I sali minerali

Servono a ricostruire le cellule che formano il nostro corpo. Essi sono: il calcio, il fluoro, il potassio, il ferro, il sodio e lo zolfo. Si trovano in molti alimenti come ad esempio: il calcio nel latte, il sodio nel sale da cucina, il potassio nelle banane e nei pomodori e il ferro nei legumi, nelle carni equina, negli asparagi, negli spinaci e in generale nella verdura verde.
Quando fa molto caldo è bene aumentare la quantità di sale in quanto sudando se ne perde molto!

CARBOIDRATI O GLUCIDI

CL. 5

L'energia che ci vuole

i carboidrati forniscono energia e sono...

Semplici

lo zucchero

la frutta

il latte

ASSORBIMENTO RAPIDO DA PARTE DELL'ORGANISMO

Nella pasta e nel pane ci sono i CARBOIDRATI

Sentirai che energia dopo averli mangiati!

I carboidrati sono anche un condimento e sono contenuti nel frumento.

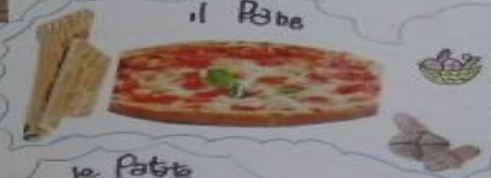
Se ne mangi in abbondanza, ti verranno danni gravi nella pancia!

Complessi

i cereali

i legumi

il Pane



la Pasta

le Patate

L'ACQUA

Che cos'è l'acqua?

L'acqua è il costituente principale del nostro corpo: circa il 60-70%. È formata da due atomi di idrogeno e uno di ossigeno (H^2O)

Dove si trova?

L'acqua si trova in tutti gli alimenti anche se in quantità diverse. attraverso il cibo introduciamo acqua nel nostro corpo anche se si pensa che provenga solo dal " bere" , in realtà introduciamo nel nostro corpo acqua anche con un piatto di pastasciutta, un pollo arrosto, frutta e verdura.

Se tagliamo un gambo di sedano, vediamo uscire del succo; se osserviamo attentamente, notiamo dei tubicini sottili: sono le condutture che trasportano l' acqua che sale e scende fino alle radici della pianta

ESPERIMENTO : I CIBI GRASSI.

Prepara tutti gli alimenti che hai deciso di testare: non dimenticare l’olio!

Metti un pezzo di ogni elemento in ciascuna finestra ovale della scheda.

Sfrega ogni alimento sulla carta e poi toglili dalla scheda.

Tampona leggermente con un fazzoletto di carta.

Avvicina la tua scheda alla finestra.

Cosa vedi??? Il grasso contenuto in ogni alimento ha reso la carta più o meno lucida. Adesso sai quali sono i cibi che contengono più grassi!

Se a scuola vuoi imparare, la colazione non saltare!!!

La salute del tuo corpo dipende dall’equilibrio fra tutti questi principi nutritivi

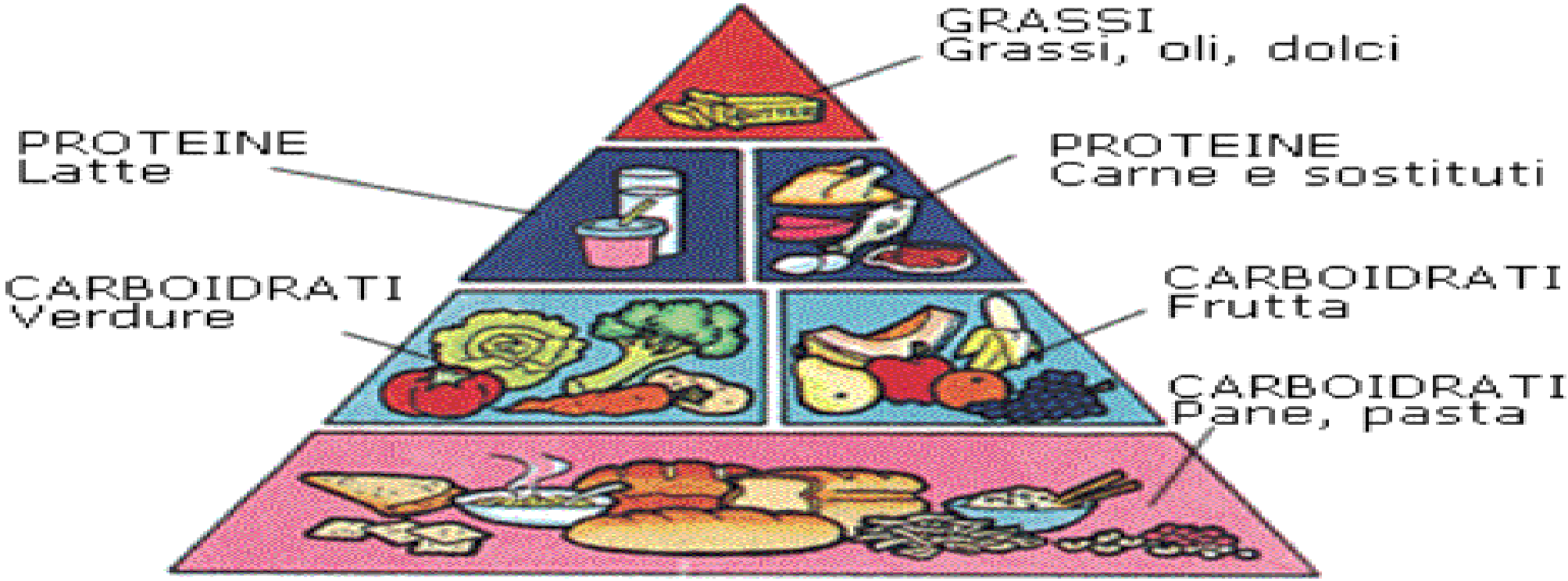
A proposito di energia…

Prima di andare a scuola consuma una sana colazione! Dopo il lungo sonno della notte il tuo corpo è super scarico e ha bisogno di tante energie per ripartire.

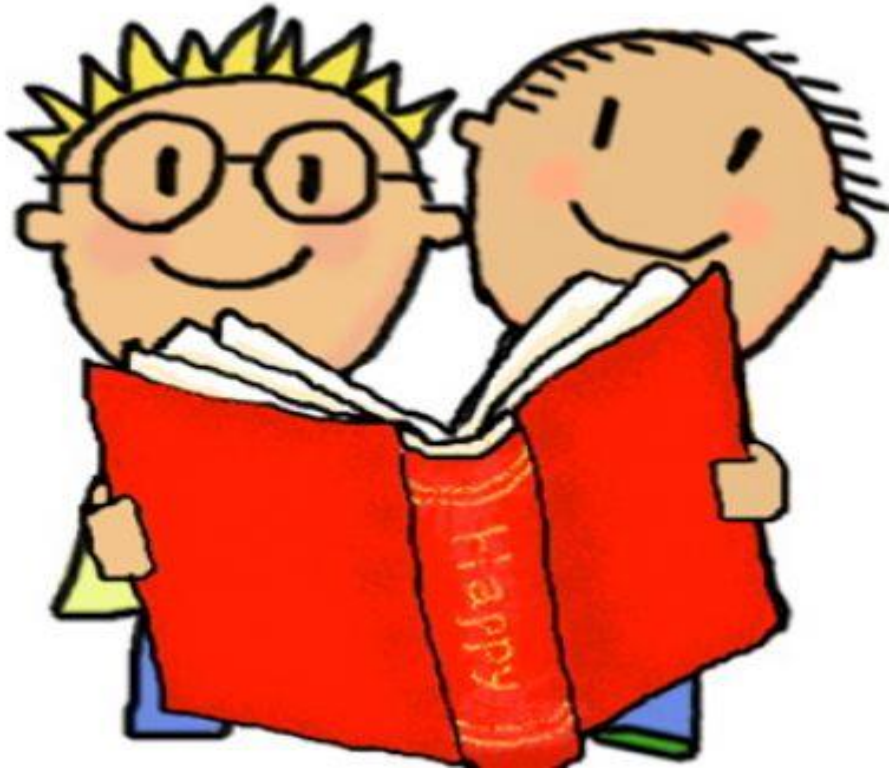
Gli alimenti corretti per una buona colazione sono: latte, yogurt, cereali, spremuta.

PER AIUTARCI A CAPIRE COME SEGUIRE UNA DIETA SANA, È STATA STUDIATA UNA PIRAMIDE SPECIALE CHIAMATA:

PIRAMIDE ALIMENTARE



I bambini che hanno fatto le ricerche a casa sulla piramide alimentare spiegano ai loro compagni le informazioni trovate.



Riuscite a riconoscere gli alimenti disegnati alla base?
Come avrete notato ci sono pasta, pane, riso e cereali.
Nel secondo gradino, invece, trovate frutta e verdura.
Salendo vero l'alto… ecco il latte, i formaggi, la carne, il pesce e le uova.
Zuccheri e grassi , infine, sono posti negli spazi al vertice della piramide.

La forma piramidale è stata scelta per una ragione: i gradini più bassi hanno molto spazio e ciò significa che dovremmo mangiare tanta verdura, tanta frutta e una buona quantità di pane, pasta, riso…Sulla punta, invece, si trovano gli alimenti che devono essere consumati senza esagerare e cioè i grassi e gli zuccheri.

Ora subentra l'insegnante «regista» che coordina le varie informazioni che i compagni hanno dato alla classe.

Ragazzi! E' importantissimo, come avrete notato, cercare di **variare gli alimenti** perché l'organismo ha bisogno di tutte le sostanze nutritive. Questo significa che dovremmo sforzarci di assaggiare vari tipi di cibi .. **SENZA FARE CAPRICCI!!!**

Anche fuori casa puoi seguire abitudini alimentari corrette.
Ecco di seguito alcuni consigli utili:

Comincia
il pasto principale con una bella insalata multicolori.

Aggiungi
al tuo piatto un contorno di verdure quando è possibile.

Sgranocchia
una mela succosa a metà mattina o preparati con la tua frutta preferita una gustosa macedonia.

Chiedi
un frullato con succo di frutta non zuccherato e frutta a pezzi.

Preferisci
lattuga/radicchio/pomodori al solito panino, il tuo snack sarà più sano, allegro e colorato.

Scegli
frutta e verdure tra le più colorate e prediligi quelle di stagione.

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
Direzione generale della comunicazione e delle relazioni istituzionali

Consulta il portale del Ministero della Salute
www.salute.gov.it

Ministero della Salute

Mangia a colori

Frutta e verdura 5 porzioni al giorno

anche fuori casa

MANGIA A COLORI!

LA STORIA DELL'ALIMENTAZIONE

SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO?

- Può sembrarti incredibile ma è proprio così:SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO!
  Gli uomini primitivi, per esempio, mangiavano le bacche, i frutti, le radici, ma anche insetti e larve. In seguito hanno imparato a catturare e cacciare piccoli e grandi animali. Per provvedere alla ricerca di cibo si sono uniti in piccoli gruppi.
  Quando hanno scoperto il fuoco e la possibilità di cuocere la carne rendendola più morbida e digeribile i nostri antenati hanno cominciato a riunirsi intorno al focolare sviluppando la capacità di comunicare attraverso il linguaggio verbale. E', quindi, anche grazie al cibo se oggi parliamo tanto!

Il cibo ha accompagnato l'uomo nel corso della storia e ha contribuito a modificare le sue abitudini.

- Per procurarsi e conservare gli alimenti gli uomini della preistoria hanno elaborato tecniche per realizzare utensili, contenitori, coltelli di selce… diventando, così, abili costruttori. Quando hanno scoperto di poter coltivare e allevare animali la loro vita è cambiata
  Non era più necessario essere nomadi e cacciatori. Ora gli alimenti principali si potevano ottenere senza spostarsi. Questa consapevolezza cambiò lo stile di vita: nacquero i villaggi di capanne, si svilupparono nuovi mestieri come la produzione di vasi di ceramica, furono inventati strumenti preziosi come il telaio per realizzare tessuti….

Ma lo storico legame dell'uomo con il cibo non finisce qui. Facendo un salto nel tempo e raggiungendo gli antichi Romani, POTRAI SCOPRIRE MOLTE ALTRE CURIOSITA'.

- Intanto, per cominciare, ricchi(patrizi) e poveri (plebei) non mangiavano le stesse cose però tutti consumavano frutta, verdura e cereali. La carne e il pesce, invece, erano piatti riservati alle classi patrizie. I ricchi romani non si sedevano a tavola come noi: preferivano mangiare restando distesi in un letto speciale. Non usavano coltello e forchetta perciò utilizzavano le mani.
- I pasti, nelle case dei ricchi, erano accompagnati da chiacchiere, musiche e danze.
  Se tu ti comportassi come un antico romano (per esempio mangiando disteso a letto e afferrando le polpette con le mani) cosa ti direbbero i tuoi genitori??

Per provarti che il cibo ha accompagnato l'umanità lungo la linea del tempo, proviamo a fare un altro salto per vedere cosa accadeva nel **MEDIOEVO**

- Questa è l'epoca dei castelli, dei cavalieri, delle dame con le loro ancelle, ma anche un periodo difficile in cui i poveri soffrivano per la fame, le guerre e le epidemie a causa di gravi malattie come la peste.
- I contadini e i pastori mangiavano per lo più pane e polenta fatti con vari cereali. Spesso consumavano un solo pasto al giorno. I ricchi, invece, potevano gustare la carne e alimenti che coltivano con spezie costose che venivano dall'Oriente (zafferano, pepe, cannella..)
- Sia i nobili che i poveri, però, mangiavano con le mani: aiutandosi solo con coltelli e cucchiai, prendevano i bocconi da un recipiente comune. La forchetta era ancora sconosciuta! Gli avanzi venivano buttati sul pavimento.

Vi sconsiglio di provare a farlo a casa, al ristorante o nella mensa scolastica!!

IL FUTURO DEL CIBO: SCIENZA E TECNOLOGIA

La storia dell'umanità e del suo rapporto con il cibo ha fatto il suo corso ma non possiamo fermarsi al passato.

Anche oggi l'uomo ha un rapporto speciale con il cibo ma le abitudini alimentari sono molto cambiate. Non siamo più cacciatori, acquistiamo molti alimenti al supermercato. Li scegliamo in base al nostro gusto personale, ma facendoci anche condizionare dalla pubblicità.

Non mangiamo seduti intorno al fuoco e neppure stesi in un lettino. Fin da bambini ci insegnano ad usare la forchetta e non le mani.

MA E' CAMBIATO SOLO QUESTO???

NO!!

IL FUTURO DEL CIBO: SCIENZA E TECNOLOGIA

Cosa possono fare le nuove tecnologie?

Tutti gli esseri umani hanno diritto ad una alimentazione sana, sicura, sufficiente ed equilibrata. Questo significa che non solo si devono rispettare i criteri che abbiamo approfondito, ma anche che dobbiamo riuscire a sconfiggere la fame e le carestie che fanno morire molte persone nei Paesi più poveri del mondo. Le nuove tecnologie dovranno fare in modo che ci sia acqua e cibo per tutti. Questa è una sfida davvero importante!

Come fare? Ecco alcuni criteri:

LA QUALITA': gli alimenti devono essere nutrienti e conservati in modo corretto.

LA SICUREZZA: il cibo che mangiamo non deve contenere sostanze che fanno male al nostro corpo.

Il RISPETTO DE'AMBIENTE: gli alimenti devono essere prodotti senza danneggiare l'ambiente. Non devono essere usati prodotti chimici che inquinano la terra e l'aria.

IL CIBO ...INCONTRO FRA CULTURE

IL LEGAME CON IL CIBO CARATTERIZZA OGNI REGIONE GEOGRAFICA

MESSICO: TORTILLAS

GIAPPONE: SUSHI

SPAGNA: PAELLA

TURCHIA :KEBAB

ITALIA: PIZZA

CINA: TE’

TUNISIA: CUSCUS

LEARNING BY DOING

Il cibo può diventare uno strumento per conoscersi, incontrarsi e capirsi

VOGLIAMO PROVARE??

Adesso chiedi ad un compagno che proviene da un Paese diverso dal tuo di descriverti un piatto tipico della sua terra e prova a scrivere la ricetta!

Scrivi la ricetta di un piatto che vorresti far assaggiare ad un tuo amico

Nome, ingredienti, preparazione, gusto

VI E' VENUTA FAME, VERO!?

IL CIBO NELL'ARTE

Il cibo è molto importante per l'uomo ma, per lungo tempo, non è stato considerato un soggetto interessante per i pittori e per coloro che commissionavano i dipinti.

Trasformandoci in bravi **detective** possiamo trovare tele o affreschi che raffigurano, in vario modo, tavole imbandite e alimenti .Il Cibo è stato dipinto in diverse opere a tema religioso:

L'ultima cena, il meraviglioso affresco di Leonardo da Vinci.(1498)

Arcimboldo, L'ortolano (1590)

Caravaggio, Canestra di frutta. (1596)

ATTIVITA’

Prendi un foglio, della colla e…
Ritaglia da giornali e riviste tutta la frutta e verdura che trovi.
Spazio alla fantasia!!!!

FACCE DI PAPPA
#progettoinfanzia.net

LE RICETTE PER I BAMBINI GOLOSI

CREMA DI MELE

Preparazione: Scegliere mele di buona qualità, togliere i semi e le parti di scarto. Tagliarle a pezzi grossolani, pesarli e aggiungere un terzo del loro peso di acqua. Portare a bollore, cuocere per 15 min. Frullare. Aggiungere una scorza di limone biologico in cottura e frullarla con il tutto. Aggiungere un tocco di sapore.

LA PAROLA ALL'ESPERTO (INTERVISTA AL NUTRIZIONISTA)

Mezzo impiegato per ottenere le risposte e documentarle: registratore.

Buongiorno dott. .. Siamo dei ragazzi della scuola primaria di Cropalati e ci stiamo occupando di un progetto sull'alimentazione. Le vorremmo sottoporre alcune domande, emerse anche dopo aver ricevuto informazioni dai nostri amici, i quali suddivisi per gruppi hanno avviato una ricerca incrociata sull'alimentazione.

Quando l'alimentazione si dice bilanciata?

Quando un'alimentazione influisce sullo stato psico-fisico del soggetto?

Quale sarebbe la dieta tipica per un ragazzo in età evolutiva?

Quanto è utile l'alimentazione in chi fa sport, anche se non a livello agonistico?

Ci piacerebbe sottoporvi l'opuscolo che contiamo di realizzare e divulgare tra noi ragazzi prima di mandarlo in stampa e arginare il problema legato all'ignoranza o alla superficialità che l'argomento ha. Possiamo chiedervi di intervenire con un vostro elaborato in merito? Possiamo invitarvi presso la nostra scuola a tenere un convegno e a dibattere sull'argomento?

FASE RISTRUTTURATIVA

Il momento ristrutturativo identifica una fase cruciale nella didattica per EAS, perché a esso si chiede di mettere in forma i nuovi «oggetti culturali» che sono il risultato del lavoro in classe, riconoscere il pensiero dietro l'azione compiuta e di agire in maniera riflessiva.

Progettare il momento ristrutturativo vuol dire sviluppare due azioni didattiche : **DISCUTERE E PUBBLICARE**.

DISCUTERE

La preparazione della discussione prevede un'analisi attenta degli argomenti trattati.

Si realizzerà infine un cartellone e una mappa ben visibile per guidare la lezione di chiusura.

Occorre costruire mappe utilizzando un software adeguato e presentarle alla LIM

PUBBLICARE

Pubblichiamo un opuscolo su un archivio di istituto che possiamo eventualmente aprire ad una rete ristretta di scuole gemellate con le quali condividere questo percorso.

Diventano essenziali per favorire il lavoro in classe e a casa.

Pensiamo a DROPBOX, dove è possibile definire il livello di apertura del documento per rendere i contenuti accessibili solo ad alcuni

REGOLE DI PUBBLICAZIONE

Rispetto agli ambienti social (facebook) è bene progettare la struttura dello spazio per consentire agli alunni di muoversi in maniera poco dispersiva.

L'insegnante deve far creare gli spazi direttamente agli alunni con la propria guida e supervisione didattica. Si tratta di una occasione per RIFLETTERE

La riflessione deve basarsi sugli aspetti caldi della comunicazione e della socialità in rete: pensiamo alla responsabilità rispetto alla pubblicazione di notizie e fotografie e soprattutto al rispetto per gli altri.

Se si tratta di archivi condivisi come il canale della classe in You tube non possiamo prescindere da far comprendere agli alunni ciò che si può pubblicare e ciò che invece è meglio evitare

REALIZZAZIONE DI UN OPUSCOLO

IL GRUPPO, RECEPITE LE INFORMAZIONI, ELABORA L'INTERO OPUSCOLO STABILENDO:

-TITOLO

-SOTTOTITOLO

-IMPAGINAZIONE

-IMMAGINI DA INSERIRE

-BIBLIOGRAFIA CONSIGLIATA

-CD (DOVE INSERIRE L'INTERVISTA DELL'ESPERTO INTERVISTATO

-FORUM DI DISCUSSIONE SUL SITO DELLA SCUOLA

VERIFICA E VALUTAZIONE

In itinere, contestuale alle attività

Osservazione diretta dell’alunno, registrazione e monitoraggio dei miglioramenti presenti o assenti in fase dell’attività.

IMPEGNO e COSTANZA

Collaborazione e partecipazione

Conoscenze acquisite o da rinforzare

Verbalizzazione e comportamento sociale

Stato emotivo espresso

CONCLUSIONI

Considerato l’argomento, che tocca da vicino il mondo giovanile, si è potuto notare che gli alunni coinvolti hanno pian piano espresso l’idea di intervenire sull’argomento.

In classe si respira un’area nuova, fatta di solidarietà, condivisione e consapevolezza

INSIEME SI Può!

GRAZIE

PER L'ATTENZIONE