

## UDA

### UNITA' DI APPRENDIMENTO

DENOMINAZIONE	<b>"I colori dell'alimentazione"</b>
PRODOTTO	Ricettario illustrato a basso contenuto calorico
SITUAZIONE DI PARTENZA Contesto socio-culturale;  Prerequisiti alunni;  Rilevazione dei Bisogni educativi degli alunni;  Rilevazione dei Bisogni educativi Speciali. (PEI-PDP)	Medio/Alto  <ul style="list-style-type: none"><li>- Gli alunni delle classe II e III con competenza di base;</li><li>- Conoscere gli alimenti;</li><li>- Saper tagliare, incollare, colorare.</li> <li>- Educare ad una dieta adeguata e corretta tenendo conto del suo processo evolutivo;</li><li>- Coinvolgere l'alunno in modo attivo nel suo processo alimentare;</li><li>- Aiutare l'alunno nella ricerca del cibo.</li> <li>- Strategie didattiche mirate a garantire a tutti gli alunni l'acquisizione delle competenze, fondamentali, attraverso itinerari di insegnamento differenziati.</li></ul>
COMPETENZE CHIAVE Del 2006  1) Comunicazione della madre lingua	EVIDENZE OSSERVABILI  Capacità delle strumentalità di base in lingua italiana. Leggere, comprendere, interpretare e produrre testi, sia scritti che orali, di vario tipo in relazione ai differenti scopi

<p>2) Competenza in campo matematico / scientifico e tecnologico.</p> <p>3) Imparare a imparare.</p> <p>4) Comunicazione della lingua straniera.</p> <p>5) Consapevolezza ed espressione culturale.</p>	<p>comunicativi. Saper esprimere le proprie opinioni in modo chiaro e saper esporre i contenuti appresi.</p> <p>Capacità di riconoscere ed applicare in senso pratico misura arbitraria e non. Conoscenza degli alimenti naturali e della loro trasformazione ad opera dell'attività umana.</p> <p>Acquisizione, elaborazione e assimilazione di nuove conoscenze ed abilità in forma ludica.</p> <p>Capacità di esprimersi in modo creativo.</p> <p>Utilizzare nell'esperienza le conoscenze relative alla salute, alla sicurezza ed ai corretti stili di vita.</p>
<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <p>1.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intervenire autonomamente in una conversazione di classe o di gruppo, usando un lessico adeguato all'argomento e alla situazione, rispettando tempi e turni di parola e fornendo un positivo contributo</li> </ul>	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <p>1.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di base della funzione della lingua;</li> <li>• Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali.</li> </ul>

<p>personale.</p> <p>2.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire un semplice percorso partendo dalla descrizione verbale o dal disegno;</li> <li>• Descrivere un percorso che si sta facendo e dare le istruzioni a qualcuno perché compie un percorso desiderato.</li> <li>• Classificare oggetti in base alle loro proprietà;</li> <li>• Progettare e costruire semplici manufatti con materiale diversi spiegando le fasi del processo;</li> <li>• Favorire una graduale conoscenza dei vari cibi classificandoli (frutta, verdura, ecc.).</li> </ul> <p>3.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le informazioni possedute per risolvere semplici problemi d'esperienza quotidiana;</li> <li>• Metodologie e strumenti di organizzazione delle informazioni: filastrocche, poesie.</li> </ul> <p>4.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arricchire le competenze lessicale anche in lingua straniera per favorire esperienze comunicative in situazioni e contesti diversi;</li> <li>• Esprimere preferenze proprie ed altrui.</li> </ul> <p>5.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assumere comportamenti rispettosi dell'igiene e della salute.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli insiemi numerici;</li> <li>• Operazioni, ordinamento e rappresentazioni;</li> <li>• Le fasi risolutive di un problema e le loro rappresentazioni con diagrammi.</li> <li>• Il corpo umano: i sensi.</li> <li>• Utilizzare il senso del gusto e dell'olfatto per esplorare e conoscere alimenti.</li> <li>• I sapori: mi piace/non mi piace;</li> <li>• Gli odori gradevoli e sgradevoli;</li> <li>• I cibi e le bevande della ricreazione.</li> <li>• Abbinamento dei cibi ai colori.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Semplici strategie di memorizzazione e di organizzazione del tempo, delle risorse.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere il colore delle frutta e verdura;</li> <li>• Apprendimento di aspetti delle abitudini alimentari dei Paesi stranieri.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di igiene del corpo.</li> </ul>
<p style="text-align: center;">FASI ATTIVITA'</p> <p>1. Indagine conoscitiva</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'insegnante introduce l'argomento.</li> <li>• Raccolta di dati sulle abitudini</li> </ul>

<p>2.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale sull'alimentazione equilibrata.</li> <li>• Costruzione della piramide alimentare.</li> </ul> <p>3.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indagine conoscitiva</li> </ul> <p>4.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Creazione di un ricettario illustrato.</li> <li>• Creazione o rielaborazione di filastrocche in rima, testi.</li> <li>• Realizzazione di un'immagine pubblicitaria e slogan in lingua straniera.</li> </ul> <p>5.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione finale</li> </ul>	<p>alimentari attraverso l'utilizzo di un questionario.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavoro di gruppo: lettura, tabulazione dei dati.</li> <li>• Osservando la piramide alimentare, l'insegnante fornisce agli alunni conoscenze sulla composizione dei cibi ed il loro valore nutrizionale.</li> <li>• Classificazione degli alimenti in base alle caratteristiche.</li> <li>• L'insegnante consegna agli alunni il secondo questionario sulle attività fisiche che svolgono quotidianamente.</li> <li>• In questa fase di elaborazione l'insegnante divide la classe in 5 gruppi di 4/5 alunni inserendo il bambino certificato in quello composto da elementi più tranquilli e maturi, per le relative realizzazioni.</li> <li>• Gli alunni attraverso il materiale prodotto (filastrocche, disegni e cartelloni) illustrano ai genitori l'attività svolta.</li> <li>•</li> </ul>
<p>TEMPI</p>	<p>Bimestre: ottobre / novembre</p>
<p>SPAZI</p>	<p>Aula, mensa, laboratorio, biblioteca.</p>
<p>STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali</li> <li>• Discussioni</li> <li>• Lavori individuali e di gruppo</li> <li>• Visione di un cartone animato</li> <li>• Canti e balli sul tema dell'alimentazione</li> <li>• Giochi</li> </ul>

