



**Istituto Statale Istruzione Superiore  
EUROPA**

Via Fiuggi, 14 - 80038 –Pomigliano d'Arco - NA  
[Http://www.isiseuropa.edu.it](http://www.isiseuropa.edu.it)  
 Email: nais078002@pec.istruzione.it  
 nais078002@istruzione.it  
 tel.08119668187-08119668190 – tel/fax 0810147112  
 codice fiscale: 93047350637



<b>Titolo n° 2 UdA</b>	<b>BUON CIBO PER IL PIANETA</b>
<b>Contestualizzazione</b>	<p>Mangiare è un'attività fondamentale per l'uomo, strettamente legata alla sopravvivenza, ma la produzione di cibo ha un impatto notevole sul benessere del Pianeta perché l'allevamento e l'agricoltura sono responsabili della produzione di gas ad effetto serra, del sovra-sfruttamento delle acque, dell'inquinamento dei suoli e della deforestazione, senza contare la problematica relativa alle perdite e agli sprechi alimentari</p> <p>Questa UdA vuole offrire agli studenti una visione completa sul cibo, superando la visione ristretta della mera produzione, affrontando le tematiche della sostenibilità ambientale e dell'ecologia, i temi della salute il mondo dei valori culturali, della ricchezza e della diversità e le questioni relative all'equità e alla sicurezza alimentare.</p>
<b>Destinatari</b>	<b>CLASSI SECONDE SERVIZI PER LA SANITÀ' E L'ASSISTENZA SOCIALE</b>
<b>Periodo</b>	Secondo quadrimestre
<b>Situazione/problema/tema di riferimento dell'UdA</b>	Quali azioni sono necessarie per promuovere un'agricoltura sostenibile, migliorare la nutrizione, in termini di accesso al cibo, sicurezza e qualità, per tutti, e favorire così il benessere personale, sociale e ambientale?
<b>Competenza Focus</b>	Competenza in materia di cittadinanza
<b>Competenza correlata</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e delle lingue straniere secondo le esigenze comunicative nei vari contesti : sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</li> <li>• Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</li> <li>• Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</li> <li>• Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in</li> </ul>

	grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
<b>Insegnamenti coinvolti</b>	Italiano, Inglese, Spagnolo, Storia, Geografia, Scienze Umane e sociali, Laboratorio dei servizi sociali, Diritto ed economia, Scienze integrate, Scienze motorie e sportive, TIC, Religione
<b>Attività degli studenti</b>	<p><b>1. Le fasi da svolgere:</b></p> <p><b>Percepire</b> In questa fase, gli studenti identificano la situazione problematica legata all'impatto del cibo sull'ambiente e sulla necessità di consumare responsabilmente cibo per un pianeta sostenibile.</p> <p><b>Rappresentare (il problema)</b> In questa fase, gli studenti vanno alla ricerca di fonti, articoli, documenti, riviste specializzate che consentono la conoscenza approfondita del problema legato alla nutrizione, allo spreco di cibo, al benessere personale e alla salvaguardia del pianeta.</p> <p><b>Creare</b> In questa fase, gli studenti escogitano soluzioni appropriate ai problemi che hanno deciso di studiare</p> <p><b>Condividere</b> In questa fase, gli studenti condividono il loro lavoro con i compagni di scuola e i familiari</p> <p><b>2. Contenuti delle attività : Allegati</b></p>
<b>Attività di accompagnamento dei docenti</b>	<p>Uso di metodologie attive e laboratoriale, così da attivare i seguenti processi cognitivi: formulare ipotesi, individuare obiettivi e piste di lavoro confrontandosi con idee e punti di vista diversi; recuperare il sapere pregresso attingendo al proprio patrimonio esperienziale e/o cognitivo; ricercare e analizzare diverse tipologie di fonti, selezionare dati ed elementi, descrivere, operare confronti, collegamenti e classificazioni tra le informazioni. classificare le informazioni raccolte, individuare relazioni tra gli elementi, organizzare le informazioni; collaborare con i compagni per la costruzione delle conoscenze e dei concetti. MLTV</p>
<b>Prodotti /realizzazioni in esito</b>	Prova esperta
<b>Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento</b>	Griglia della prova esperta

### Contenuti delle attività : Allegati

<b>Asse</b>	<b>Dei Linguaggi</b>	
<b>Competenza</b>	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	
<b>Disciplina</b>	<b>Italiano</b>	
<b>Abilità</b>	<b>Attività programmate</b>	<b>Attività svolte</b>

<p>Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</p> <p>Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili.</p>	<p>Lettura e analisi di testi, anche multimediali, per promuovere riflessioni sulla correlazioni tra l'uso delle risorse e l'alimentazione, e alla comprensione delle implicazioni delle proprie scelte alimentari da un lato sulle risorse e dall'altro sulla propria salute e sul proprio corpo.</p> <p>Scrittura di testi, anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico, adeguati allo scopo e al destinatario, in cui emerge l'importanza di una sana e sostenibile alimentazione.</p>	
<p><b>Competenza</b></p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p>	
<p><b>Disciplina</b></p>	<p><b>Inglese/Spagnolo</b></p>	
<p><b>Abilità</b></p>	<p><b>Attività programmate</b></p>	<p><b>Attività svolte</b></p>
<p>Comprendere i punti principali di testi orali e scritti in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario.</p>	<p>Comprensione, rielaborazione e produzione di testi di vario genere (fumetti, presentazioni multimediali, pagine web) per una sana e sostenibile alimentazione. Espressione e interazione orale (registrazioni, video lezioni, podcast) per descrivere e presentare la dieta corretta.</p>	
<p><b>Asse</b></p>	<p><b>Storico-sociale</b></p>	
<p><b>Competenza</b></p>	<p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p>	
<p><b>Disciplina</b></p>	<p><b>Storia</b></p>	
<p><b>Abilità</b></p>	<p><b>Attività programmate</b></p>	<p><b>Attività svolte</b></p>
<p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea</p>	<p>Analisi e confronto delle relazioni tra l'approvvigionamento di cibo, l'uso efficiente delle risorse e le attività antropiche.</p>	

<b>Disciplina</b>	<b>Geografia</b>	
<b>Abilità</b>	<b>attività programmate</b>	<b>Attività svolte</b>
<p>Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.</p> <p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea</p>	<p>Geolocalizzazione dei fenomeni di denutrizione e malnutrizione nel mondo</p> <p>Analisi dei dati sulla malnutrizione e spreco alimentare</p> <p>Formulazione di strategie per sconfiggere la fame nel mondo</p> <p>Simulazione di un G.A.S.(gruppo di acquisto solidale)</p> <p>Creazione di mappe relative ai sistemi agricoli presenti nel mondo.</p>	
<b>Disciplina</b>	<b>Diritto e economia</b>	
<b>Abilità</b>	<b>Attività programmate</b>	<b>Attività svolte</b>
<p>Individuare procedure ed organi di controllo in materia di sicurezza alimentare</p>	<p>Individuazione di sistemi e modalità di controllo in materia di sicurezza alimentare</p> <p>Individuazione degli organi preposti al controllo in campo alimentare</p>	
<b>Asse</b>	<b>Matematico</b>	
<b>Competenza</b>	<p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
<b>Abilità</b>	<b>Attività programmate</b>	<b>Attività svolte</b>
<p>Riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei Numeri</p> <p>Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico.</p>	<p>Calcolo del consumo energetico giornaliero e dell'impronta ecologica anche attraverso questionari on line. Lettura e commento di grafici</p>	
<b>Asse</b>	<b>Scientifico/tecnologico e professionale</b>	
<b>Competenza</b>	<p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>	
<b>Disciplina</b>	<b>Scienze Integrate</b>	
<b>Abilità</b>	<b>Attività programmate</b>	<b>Attività svolte</b>
<p>Saper leggere le relazioni tra l'approvvigionamento di cibo, l'uso efficiente delle risorse e le attività antropiche.</p> <p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili.</p>	<p>Ricerca sui principi guida per un'alimentazione equilibrata e sostenibile, utilizzando risorse disponibili sul web e libri digitali</p> <p>Confronta la piramide della dieta mediterranea con quella ambientale.per far comprendere l'importanza di seguire una dieta ecosostenibile come quella Mediterranea</p> <p>Analizza grafici relativi al carbon</p>	

	<p>footprint e al water footprint degli alimenti</p> <p>Calcola l'impatto ambientale delle proprie scelte alimentari simulando una spesa virtuale  <a href="http://www.improntawwf.it/carrello/#">http://www.improntawwf.it/carrello/#</a></p>	
<b>Disciplina</b>	<b>TIC</b>	
<b>Abilità</b>	<b>Attività programmate</b>	<b>Attività svolte</b>
<p>Riconoscere le principali forme di gestione e controllo dell'informazione e della comunicazione con riferimento particolare all'ambito tecnico-scientifico-economico</p> <p>Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni</p>	<p>Ricerca consapevole di contenuti Web (informazioni, dati e documenti) validi ed affidabili, utilizzando adeguatamente i principali motori di ricerca.</p> <p>Elaborazioni numeriche e visuali (grafici) di dati utilizzando il foglio elettronico</p> <p>Creazione di contenuti multimediali offline ed online utilizzando semplici strumenti software</p>	
<b>Competenza</b>	<b>Predisporre e presentare semplici testi e materiali divulgativi inerenti i servizi presenti sul territorio.</b>	
<b>Disciplina</b>	<b>Scienze umane e sociali</b>	
<b>Abilità</b>	<b>Attività programmate</b>	<b>Attività svolte</b>
<p>Reperire informazioni riguardanti i servizi del territorio. Individuare modalità di presentazione dei servizi ai fini informativi e divulgativi.</p>	<p>Indagine sull'influenza della pubblicità sulle mode alimentari</p> <p>Raccolta e analisi di materiale pubblicitario per l'individuazione dei meccanismi che influenzano psicologicamente il consumatore.</p> <p>Lettura e analisi di documenti sul rapporto tra cattiva alimentazione e problemi psicologici  <a href="https://news.fidelityhouse.eu/">https://news.fidelityhouse.eu/</a></p> <p>Individuazione di strutture e servizi sul territorio per la prevenzione e la cura dei disturbi alimentari</p>	
<b>Competenza</b>	<b>Rilevare, in modo guidato, condizioni, stili di vita e bisogni legati all'età.</b>	
<b>Disciplina</b>	<b>Laboratorio dei servizi sociali</b>	
<b>Abilità</b>	<b>Attività programmate</b>	<b>Attività svolte</b>
<p>Riconoscere i bisogni legati all'età e alle condizioni dell'individuo.</p> <p>Descrivere stili di vita sani in rapporto all'età</p>	<p>Individuazione delle condizioni igienico-sanitarie, degli attrezzi e degli utensili per la fruizione del servizio mensa da parte dei bambini, degli anziani e dei disabili.</p> <p>Realizzazione di un ricettario con cibo riciclato</p>	

