

Educazione alimentare





Traguardi di apprendimento _____ 4



Situazione problema _____ 6



Quadro organizzativo _____ 7



Articolazione operativa _____ 8



Valutazione _____ 9



Sperimentazione in classe _____ 10

La presente attività didattica si riferisce alla lettura delle etichette di prodotti alimentari nell'ambito dell'educazione alimentare ed educazione al consumo.



Traguardi di apprendimento

Quali apprendimenti intendo promuovere?

Traguardo di apprendimento focus

L'attività didattica si prefigge di portare gli allievi a una lettura consapevole delle etichette presenti sui prodotti alimentari. Leggere e analizzare l'etichetta alimentare in modo da "sviluppare un atteggiamento consapevole e responsabile delle proprie abitudini alimentari" (*PdS, p. 221*).

Ambiti di competenza e processi coinvolti

In particolare, vengono coinvolti gli ambiti relativi alla nutrizione e alla conoscenza del cibo, secondariamente alimentazione e ambiente come pure identità sociale (*PdS, p. 223*).

Processi chiave e ambiti di competenza	Focalizzare	Pianificare e organizzare	Utilizzare strategie e procedure	Riflettere
Alimentazione e ambiente				Essere consapevoli del valore delle informazioni per un acquisto, utilizzo e smaltimento consapevole.
Nutrizione e conoscenza del cibo	Scegliere leggendo le etichette.	Utilizzare le informazioni in funzione della necessità e del contesto.		Scegliere un prodotto secondo criteri nutrizionali.
Alimentazione e identità sociale			Utilizzare le informazioni per effettuare scelte (nutrizionali, ambientali, etiche) consapevoli.	
Laboratorio tecnico		Pianificare un pasto con prodotti scelti consapevolmente.		

Obiettivi di conoscenza e abilità

L'allievo è in grado di leggere in modo consapevole il contenuto di un'etichetta e di scegliere, in modo informato e cosciente, un prodotto secondo criteri diversi (nutrizionali, ambientali, economici, etici, ...).

Conoscenze

- Informazioni riportate sulle etichette alimentari.
- Struttura dell'etichetta.
- Elementi ricorrenti.
- Elementi obbligatori-facoltativi.
- Etichetta e imballaggio.

Abilità

- Leggere le informazioni riportate dalle etichette alimentari.
- Analizzare un prodotto secondo diversi criteri (nutrizionali, quantitativi, economici, etici, ambientali) legati al contesto del momento.
- Utilizzare le informazioni nell'attività pratica del laboratorio.

Indicatori di raggiungimento del traguardo

- L'allievo formulerà ipotesi e discuterà con i compagni.
- L'esito di tali discussioni porterà l'allievo a elencare gli elementi principali presenti sull'etichetta alimentare.
- L'allievo sarà in grado di effettuare la scelta di un prodotto in base a criteri scelti.

Altri traguardi di apprendimento disciplinari correlati

“Valutare, attraverso una riflessione critica, i propri atteggiamenti come consumatore e le proprie responsabilità rispetto agli acquisti” (*PdS, p. 223*).

Collegamenti ai traguardi di altre discipline e a competenze trasversali

Competenze trasversali: pensiero riflessivo e critico. Attraverso l'attività, l'allievo riconoscerà il bisogno da cui scaturisce la lettura dell'etichetta e svilupperà la propria capacità di giudizio nel contesto d'azione.

Eventuali prerequisiti

L'attività può essere svolta sia senza requisiti particolari sia con il prerequisito “conoscenza della piramide”, in questo caso si potrà focalizzare l'attenzione sull'aspetto nutrizionale.



Situazione problema

Attraverso quale situazione autentica intendo mobilitare gli apprendimenti?

Descrizione della situazione problema

Il/la docente presenta due o più imballaggi di prodotti alimentari simili privi di etichetta. Gli allievi si devono quindi confrontare con prodotti ai quali mancano le indicazioni che occorrono per poterli identificare e sono stimolati a proporre delle soluzioni per poter conoscerne il contenuto. Stimolare la riflessione per ipotizzare quali siano le informazioni necessarie per identificare il prodotto in modo da poterlo utilizzare allo scopo prefissato (ingredienti, conservabilità/data di scadenza, peso, dettagli sulla preparazione, informazioni per l'uso corretto, provenienza, nome del fabbricante, valori nutritivi, ...).
Domanda stimolo: "A due prodotti ho tolto la confezione: a coppie fate un elenco delle informazioni che potrebbero trovarsi sull'imballaggio". I ragazzi lavorano a coppie. Viene richiesto di elencare le possibili informazioni che si trovano sulle etichette. *Nota:* si consiglia di scegliere etichette di prodotti alimentari ricche di informazioni.

Motivazione della situazione problema

La situazione problema deve avere un legame con le ricette da realizzare nel laboratorio di cucina. Un esempio potrebbe essere quello di due tavolette di cioccolato da utilizzare per la preparazione del budino o dei muffin. L'attività didattica proposta si prefigge quindi di portare gli allievi a una lettura consapevole delle etichette presenti sui prodotti alimentari, combinando comunque la parte iniziale teorica sulle etichette con la parte seguente di preparazione del pasto.

Cornice di senso

L'allievo è coinvolto in prima persona nell'operato del laboratorio in cucina, dovrà quindi scegliere il prodotto da utilizzare per la realizzazione della ricetta secondo criteri che dovrà motivare.

Manifestazione di competenza/prodotto atteso

Al termine dell'attività didattica gli allievi redigeranno l'elenco delle principali informazioni presenti su un'etichetta alimentare. Il prodotto potrà essere un cartellone da appendere in aula e/o una scheda da distribuire alla classe. Nel corso delle lezioni successive gli allievi saranno invitati a riprendere il tema leggendo ogni volta alcune delle informazioni riportate sulle etichette, formulando ipotesi sulla motivazione della scelta.



Quadro organizzativo

Come posso organizzare il lavoro didattico?

Il lavoro sarà svolto nell'aula di educazione alimentare. Indispensabile l'utilizzo della lavagna o di supporti simili.

Il tempo dell'attività didattica vera e propria è di due volte 45 minuti e sarà consolidata durante la fase seguente del laboratorio di cucina.

Questa attività didattica potrà essere ripresa regolarmente in tutte le seguenti attività di laboratorio di cucina.



Articolazione operativa

Quale sequenza di attività prevedo con gli allievi?

Tutte le attività che si svolgono nel laboratorio di cucina potranno e dovranno essere momenti di allenamento e consolidamento per far sì che l'allievo si renda conto che sull'etichetta c'è una moltitudine di informazioni, non sempre scontate.

Condivisione di senso

Attività:

- Fase di esposizione, problematizzazione e di focalizzazione della situazione problema (1). “A due prodotti ho tolto la confezione: a coppie fate un elenco delle informazioni che si trovano sull'imballaggio”.
- Gli allievi lavorano a coppie, su un foglio scrivono/disegnano ciò che si immaginano vi sia sull'etichetta (2).
- Messa in comune e discussione plenaria. Formulazione di ipotesi e “scoperta degli elementi presenti sulle etichette” attraverso il confronto e la messa in comune delle conoscenze individuali (3).
- Allestimento di una lista delle informazioni riportate sulle etichette e significato dei simboli utilizzati (4).

Metodologia: *Brainstorming*, discussione plenaria, istruzione tra pari.

Commento: l'attività della fase 2 può essere svolta individualmente, ma uno scambio tra pari è da favorire.

Tempi indicativi: (1): 5 min., (2): 10 min., (3): 20 min., (4): 10 min.

Allenamento

Attività:

- Fase di ricapitolazione e di fissazione delle attività mediante il cartellone e/o la scheda comune.
- Allestimento/distribuzione di una scheda con le principali informazioni presenti sull'etichetta.

Metodologia: Apprendimento cooperativo. **Commento:** le attività previste per le fasi di allenamento si svolgono durante la seconda lezione.

Tempi indicativi: 20 min.

Realizzazione

Attività:

- Fase di formalizzazione dei risultati conseguiti attraverso un lavoro di discussione nei gruppi e di compilazione di un cartellone/scheda di riepilogo.
- Presentazione dei risultati con possibilità, da parte degli altri allievi, di porre domande e di individuare aspetti interessanti ed elementi deboli o problematici.

Metodologia: Apprendimento cooperativo. **Commento:** le attività previste per le fasi di realizzazione si svolgono durante la seconda lezione.

Tempi indicativi: 15 min.

Riflessione

Attività: Fase di autovalutazione delle esperienze e di valutazione tra pari, sia collettivamente che individualmente nell'attività pratica. Redazione di un breve testo individuale.

Metodologia: Approccio metacognitivo, approccio dialogico (discussione plenaria). **Commento:** le attività previste per le fasi di riflessione si svolgono durante la seconda lezione. Ponendoci in un contesto di apprendimento cooperativo, il ruolo del docente sarà quello di facilitatore, di aiuto-coordinatore, di promotore e di focalizzatore di alcune questioni-chiave.

Tempi indicativi: 10 min.



Valutazione

Quali strumenti di valutazione iniziali/
in itinere/conclusivi intendo impiegare?

Il docente potrà tenere un diario valutativo in cui annotare aspetti relazionali, comunicativi e organizzativi di ciascun allievo. Sarà valutata la capacità di ipotizzare, di argomentare e giustificare scelte di acquisto/utilizzo in funzione della lettura dell'etichetta. Gli allievi valuteranno le competenze acquisite confrontando ciò che hanno prodotto individualmente con i contenuti del cartellone/scheda di riepilogo.



Sperimentazione in classe

Materiali di lavoro

Nel contesto dell'attività didattica sperimentata sono stati utilizzati:

- imballaggi di due prodotti simili (cioccolato);
- lavagna;
- cartellone;
- imballaggi diversi per l'attività di approfondimento.

Esperienze in aula

- Si potrebbe svolgere anche senza la situazione-problema.
- La situazione-problema potrebbe essere più "misteriosa".
- Come situazione problema si presenta lo stesso prodotto contenuto in imballaggi diversi e con caratteristiche diverse. *"Devo utilizzare il prodotto per la realizzazione della ricetta. Cosa uso e perché?"* (prezzo, data, bio, provenienza, gusto, ...). Gli allievi scelgono il prodotto motivando. In seguito si amplia il tema sulle informazioni riportate sull'etichetta.
- Mettere maggiormente l'accento sull'ampiezza e sull'importanza delle informazioni contenute sulle etichette.

In allegato (*EdAI3a – Allegato 1*) esempio di "prodotto finale" da utilizzare come cartellone/scheda per l'allievo. *Suggerimento*: il cartellone o il prodotto alla lavagna può essere fotografato dall'insegnante, stampato e restituito alla classe come scheda riassuntiva durante la lezione successiva. Avrà il privilegio di essere personalizzata con ogni gruppo. In allegato (*EdAI3a – Allegato 2*) "Esempio di documentazione per gli allievi".

Riflessioni critiche

Aspetti significativi e/o problematici

- Bisogna necessariamente immaginare momenti di discussione tra gli allievi, a volte necessitano di stimoli supplementari e prenderanno molto tempo.
- Si può immaginare di svolgere l'attività integrandola direttamente alla lezione pratica con momenti plenari espositivi e di messa in comune in cucina.
- Sarà comunque importante lasciare una traccia visibile del lavoro svolto tramite cartelloni o fotografie o schede riassuntive comuni.
- La situazione iniziale potrebbe consistere nel mettere a disposizione un prodotto simile contenuto però in imballaggi differenti e con caratteristiche diverse. Gli allievi, partendo dalla richiesta di utilizzare uno dei due prodotti, devono motivarne la scelta. In seguito il discorso verrà ampliato sulle altre informazioni riportate sull'etichetta.
- Si potrebbe ampliare l'attività/valutazione con una fase successiva. Tempo necessario almeno 25 minuti.

Attività di approfondimento

- Su di un tavolo ci sono diversi prodotti, anche dello stesso tipo ma con caratteristiche diverse (*vedi allegato EdAI3a – Allegato 3*).
- Gli allievi sono invitati a osservare i vari prodotti e il contenuto delle relative etichette.
- Ogni allievo sceglie un prodotto e spiega a tutti la ragione della sua scelta in base alle indicazioni provenienti dall'etichetta.

Riferimenti bibliografici e sitografici

<https://www.admin.ch/opc/it/classified-compilation/20050161/201403250000/817.022.21.pdf>

www4.ti.ch/dss/dsp/lc/settori-di-attivita/attivita-ispettive/aziende-operanti-nel-settore-alimentare/caratterizzazione-dichiarazione-derrate-alimentari-etichette/

www.wwf.ch/it/attivi/vivere_meglio/guida_online/marchi_alimentari/

<http://www.bio-suisse.ch/it/licenzaperlagemma.php>

<http://www.swissfairtrade.ch/it/swiss-fair-trade/>

www.acsi.ch

www.migros.ch/generation-m/it/mangia-bevi/informazioni-generi-alimentari-etichettatura.html

Riferimento del documento: EdAI3a

Allegati reperibili sul portale
didattico ScuolaLab
<https://pianodistudio.edu.ti.ch>
(ricerca tramite riferimento indicato)

Repubblica e Cantone Ticino
Dipartimento dell'educazione della
cultura e dello sport
Divisione della scuola
6501 Bellinzona
091 814 18 11
decs-ds@ti.ch

Percorso elaborato all'interno dei laboratori "Progettare per competenze" organizzati in collaborazione con il Dipartimento Formazione e Apprendimento della SUPSI nell'ambito della messa in atto del nuovo Piano di studio della scuola dell'obbligo ticinese.

Coordinatori
Serena Fransioli, Urs Kocher

Autori
Danila Cosner, Daniela De Gottardi,
Maurizia Gregorio, Elena Keller,
Federica Leoni, Daniela Mainetti,
Luisa Micheletti, Valentina Ombelli,
Paola Ruffa

Progetto grafico
Luca Belfiore
Corso di laurea in Comunicazione visiva
(SUPSI/DACD)

Impaginazione
Jessica Gallarate
Servizio risorse didattiche, eventi
e comunicazione (SUPSI/DFA)

Stampa
Tipografia Fontana Print SA

Anno di stampa
2017