

Quando il cibo si fa storia



Educazione alimentare, Storia
III ciclo
Sara Degliesposti

Attraverso un accattivante percorso storico-alimentare dal Paleolitico fino ad oggi, i ragazzi scoprono il cibo non solo come fonte di alimentazione, ma come un valore culturale, religioso e sociale. Il percorso fornisce la possibilità di integrare alle lezioni attività interattive sulla piattaforma *Moodle* grazie a una programmazione flessibile.

Articolazione operativa

Dopo una prima serie di lezioni atte a riprendere ed approfondire il lavoro pratico di laboratorio affrontato nel corso di terza media, i ragazzi sono pronti ad iniziare il percorso storico-alimentare.

In ogni lezione è prevista una breve parte teorica seguita da una pratica dedicata alla preparazione di ricette legate alla tematica.

Nella versione interattiva per ogni lezione è prevista un'attività che i ragazzi possono svolgere attraverso l'utilizzo della piattaforma *Moodle*. La struttura pensata permette al/alla docente di passare da una modalità all'altra con facilità, ma anche di integrare attività "digitali" nelle normali lezioni in presenza rendendo più accattivante e attuale il percorso.

Ad ogni tappa del percorso i ragazzi devono completare la relativa parte della linea del tempo per poter vedere concretamente come l'alimentazione cambia nel corso della Storia.

Traguardi di apprendimento

Nell'ambito dell'opzione di quarta media il percorso proposto vuole mettere l'accento sull'alimentazione come fattore di identità sociale (*PdS*, p.222) e offrire agli allievi la possibilità di riflettere sulle scelte e sulle implicazioni sociali, identitarie e culturali che può avere il consumo di cibo.

Competenze trasversali: pensiero riflessivo e critico.

Formazione generale: tecnologie e media

Situazione problema

L'intero percorso si sviluppa a partire dalla volontà di costruire una linea tempo che porti gli allievi a riflettere, all'interno di ogni epoca storica, su quali alimenti consuma l'uomo, sulle sue scelte alimentari e sui fattori che le influenzano. Si costruisce così una linea del tempo "alimentare" che metta in evidenza questi cambiamenti.

Quadro organizzativo

Durata: il percorso ha una lunghezza adattabile a seconda degli interessi e delle competenze del/della docente.

Spazi e materiali: la programmazione è pensata per uno svolgimento in aula per la quale sono necessarie le schede del percorso, le relative ricette e una linea del tempo. Vi è la possibilità per il/la docente di usufruire di una pagina *Moodle* già strutturata con varie attività interattive. Per alcune lezioni è prevista la visione di brevi filmati.

Valutazione

La valutazione del percorso va intesa all'interno di modelli valutativi definiti dal Piano di studio, al quale ogni docente di Educazione alimentare fa riferimento. In ogni fase del percorso si propongono momenti valutativi finalizzati a potenziare l'apprendimento, è quindi utile tenere traccia dell'evoluzione degli allievi.

Svolgendo le varie attività con modalità interattiva è invece possibile valutare tutte o alcune attività che gli allievi svolgono sulla piattaforma *Moodle*.



Narrazione dell'esperienza

Durante l'esperienza della scuola a distanza è emersa chiaramente la difficoltà per la nostra materia di proporre attività realizzabili al di fuori dell'aula scolastica. In particolare, per quanto riguarda l'opzione di quarta media, incentrata sulla parte pratica della materia, è stato difficile proporre attività che intrigassero i ragazzi. La volontà di sviluppare l'opzione di quarta media proponendo il cibo non unicamente come fonte di alimentazione, ma come elemento identitario, culturale, sociale e religioso personalmente è stato un invito ad unire le due materie da me insegnate (Educazione alimentare e Storia).

Nel corso dell'anno scolastico 2020/2021 abbiamo avuto la possibilità di svolgere le lezioni in presenza e questo mi ha permesso di sviluppare e provare la parte della programmazione prevista per le lezioni in aula. I dispositivi digitali sono stati utilizzati dai ragazzi per approfondire le conoscenze teoriche trattate in classe e per accedere alle ricette proposte dalla docente avendo così modo di riproporle a domicilio.

Durante lo svolgimento del percorso ho notato come avanzando nel tempo anche le loro domande si facevano più pertinenti e interessate man mano che si immergevano nella scoperta di nuovi temi e nuovi alimenti.

