PROGETTO: Salute/Alimentazione UNITÀ DI APPRENDIMENTO N° 1

Classi: Tutte
MESI DI OTTOBRE/NOVEMBRE

## PROFILO DELLE COMPETENZE

6. Ha cura e rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente. Rispetta le regole condivise e collabora con gli altri. Si impegna per portare a compimento il lavoro iniziato, da solo o insieme agli altri.

## COMPETENZA CHIAVE

TRAGUARDI PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE	OBIETTIVI D'APPRENDIMENTO
- Riconoscere l'importanza dell'alimentazione	Sensibilizzare i giovani:
-Promuovere comportamenti in linea con il concetto di star bene	<ul> <li>sul problema della fame e della malnutrizione nel mondo</li> <li>ad una corretta alimentazione</li> <li>all'igiene della persona come prevenzione delle malattie personali e sociali</li> </ul>
CONOSCENZE	Giornata Mondiale dell'alimentazione (16 ottobre)
	Frutta nelle scuole
	Cibi sani e biologici
	L'igiene della persona e la cura dell'ambiente in cui si vive

	come prevenzione delle malattie personali e sociali e come agenti di integrazione sociale
ATTIVITÀ	Letture. Racconti. Analisi di documenti fotografici. Proiezione di cartoni animati e di documentari. Visite guidate. Consumo di cibi sani e biologici durante la pausa scolastica. Realizzazione di manifesti didattici. Pulizia e buon uso dei luoghi e della persona, Cura del giardino e del cortile, Screenig sanitari,.
METODOLOGIA E STRUMENTI	<ul> <li>Attività laboratoriali</li> <li>Conversazioni guidate</li> <li>Confronti</li> <li>Uso della LIM</li> <li>Attività singola e di gruppo</li> <li>Esperienze dirette</li> </ul>
VERIFICA	<ul> <li>Schede di completamento</li> <li>Verbalizzazione con produzione grafica</li> <li>Esercizi vero/falso</li> </ul>
DISCIPLINE COINVOLTE	Tutte le discipline, con particolare riferimento a: Scienze / Storia/Cittadinanza e Costituzione /Arte/Geografia/Italiano

PROGETTO: Salute/Alimentazione UNITÀ DI APPRENDIMENTO N° 2 Classi: Tutte
MESI DI DICEMBRE/GENNAIO

## PROFILO DELLE COMPETENZE

6. Ha cura e rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente. Rispetta le regole condivise e collabora con gli altri. Si impegna per portare a compimento il lavoro iniziato, da solo o insieme agli altri.

## COMPETENZA CHIAVE

TRAGUARDI PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE	OBIETTIVI D'APPRENDIMENTO
Riconoscere l'importanza dell'alimentazione	Conoscere i cibi delle tradizioni natalizie locali, nazionali ed internazionali
CONOSCENZE	Il panettone, il pandoro, lo spumante, i buccellati con i fichi secchi, la Cuccia di santa Lucia, i tortellini, il capitone, la scacciata, il torrone, il torrone con i semi di sesamo (la ciciulena), lo stoccafisso, il baccalà, le lenticchie, lo zampone,
ATTIVITÀ	Letture, Racconti, Produzione di testi sul tema, Attività grafico- pittoriche, Analisi di documenti fotografici, Attività laboratoriali.

METODOLOGIA E STRUMENTI	Attività di tipo laboratoriale Attività di ricerca Documenti fotografici Brain storming Circle time Conversazioni guidate Confronti Uso della LIM
VERIFICA	Questionari Verbalizzazione con produzione grafica Esercizi vero/falso Schede
DISCIPLINE COINVOLTE	Tutte le discipline, con particolare riferimento a: Scienze / Storia/Cittadinanza e Costituzione /Arte/Geografia/Italiano/ Religione

PROGETTO: Salute/Alimentazione UNITÀ DI APPRENDIMENTO N° 3

Classi: Tutte MESI DI FEBBRAIO/MARZO

## PROFILO DELLE COMPETENZE

6. Ha cura e rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente. Rispetta le regole condivise e collabora con gli altri. Si impegna per portare a compimento il lavoro iniziato, da solo o insieme agli altri.

## COMPETENZA CHIAVE

TRAGUARDI PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE	OBIETTIVI D'APPRENDIMENTO
Riconoscere l'importanza dell'alimentazione	Conoscere i cibi delle tradizioni carnascialesche e pasquali
CONOSCENZE	I maccheroni con il ragù e le chiacchiere L'uovo, la colomba e l'agnello pasquale
ATTIVITÀ	Letture, Racconti, Attività grafico-pittoriche, Analisi di documenti Fotografici, Attività laboratoriali

METODOLOGIA E STRUMENTI	Attività di tipo laboratoriale
	Attività di ricerca
	Documenti fotografici
	Brain storming
	Circle time
	Conversazioni guidate
	Confronti
	Uso della LIM
VERIFICA	Questionari
	Verbalizzazione con produzione grafica
	Esercizi vero/falso
	Schede
DISCIPLINE COINVOLTE	Tutte le discipline, con particolare riferimento a:
	1
	Scienze / Storia/Cittadinanza e Costituzione /Arte/Geografia/Italiano/
	Religione

PROGETTO: Salute/Alimentazione UNITÀ DI APPRENDIMENTO N° 4

Classi: Tutte
MESI DI APRILE/MAGGIO

## PROFILO DELLE COMPETENZE

6. Ha cura e rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente. Rispetta le regole condivise e collabora con gli altri. Si impegna per portare a compimento il lavoro iniziato, da solo o insieme agli altri.

## COMPETENZA CHIAVE

TRAGUARDI PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE	OBIETTIVI D'APPRENDIMENTO
Riconoscere l'importanza dell'alimentazione	<ul> <li>Ampliare la gamma dei cibi assunti</li> <li>Educare al gusto di nuovi alimenti</li> <li>Superare errate abitudini alimentari</li> </ul>
CONOSCENZE	<ul> <li>La piramide alimentare</li> <li>Distribuzione corretta dei pasti nell'arco della giornata</li> <li>Rapporto alimentazione/benessere/attività</li> <li>Comportamenti corretti a tavola (masticazione, postura, tempi distesi,)</li> </ul>

ATTIVITÀ	Letture, Racconti, Attività grafico-pittoriche, Analisi di documenti Fotografici, Attività laboratoriali
METODOLOGIA E STRUMENTI	Attività di tipo laboratoriale Attività di ricerca Documenti fotografici Brain storming Circle time Conversazioni guidate Confronti Uso della LIM
VERIFICA	Questionari Verbalizzazione con produzione grafica Esercizi vero/falso Schede
DISCIPLINE COINVOLTE	Tutte le discipline, con particolare riferimento a: Scienze / Storia/Cittadinanza e Costituzione /Arte/Geografia/Italiano/ Religione