

Bis ... cotti e mangiati!



Un modulo sui biscotti
adatto per le classi elementari

Sviluppato da Giovanna Paccazzocco, Cinzia Principi
Scuola Elementare Madre Teresa di Calcutta, Osimo Stazione
Osimo (AN), Italy

Premessa

Spesso i bambini sono consumatori passivi e vittime dei messaggi pubblicitari, lo scopo della nostra attività è quello di renderli più consapevoli, grazie all'analisi di un prodotto, i biscotti per la prima colazione, di uso comune e di renderli protagonisti mediante la progettazione e realizzazione di un prodotto.

Argomento

La pubblicità, la lettura delle etichette, composizione di un prodotto.

Livello scolastico

Classi III-V scuola primaria

Obiettivi:

- osservare, selezionare, individuare le informazioni significative per compiere classificazioni, ordinare i dati raccolti in una mappa e confrontarli
- progettare, ideare soluzioni, calcolare tempi e costi, misurare, disegnare e realizzare
- valutare

Argomento

I biscotti per la prima colazione.

Metodologia

Problem solving, cooperative –learning, attività sperimentale, visite al supermercato.

Mezzi

laboratorio multimediale, uso degli strumenti di misura, uno spazio adibito alla preparazione e cottura dei biscotti (cucina)

Concetti chiave

Etichetta alimentare, ingredienti e nutrienti, peso, misura (peso, lunghezza, capacità, valore)

Tipo di attività

Lavoro di ricerca in gruppi (cooperative learning), sperimentazione in laboratorio, produzione finale

Tempo previsto

- Presentazione, osservazione e disegno dei diversi prodotti, prima scelta motivata di tipo soggettivo, 1 ora
- lettura guidata delle etichette in gruppi e selezione delle diverse parti, riorganizzazione in un tabellone, discussione: 3 ore



Professional Reflection-Oriented Focus on Inquiry-based Learning and Education through Science

- Raccolta dei dati relativi al prezzo e al peso: problem solving (qual è il prodotto più conveniente? Perché? Giustifica la tua risposta). Confronto tra gruppi: 2 ore
- Confronto del prezzo di uno stesso prodotto in punti vendita differenti (L'invitato speciale)
- Focus sugli ingredienti: confronto, primo approccio alle sigle relative agli additivi 1 ora
- Fase di progettazione: "Divento un produttore", discussione e pianificazione, attribuzione dei ruoli, 1 ora
- Uscita per l'acquisto delle materie prime, 1 ora
- Attività pratica: preparazione dei biscotti e realizzazione del contenitore, completo di etichetta e prezzo, 4 ore
- Presentazione e valutazione da parte di una giuria mista (per età e sesso), valutazione di tipo visivo, analitico, sensoriale, qualità/prezzo
- Premiazione con una coppa ...

Eventuali approfondimenti e discipline coinvolte

Osservazioni ed approfondimenti sui principi nutritivi con l'esperto WWF, uso della LIM e delle nuove tecnologie per ricercare informazioni e immagini. Scienze, matematica, arte e immagine, informatica.

Sommario:

Allegati		
1	<u>Guida didattica</u>	Situazione-problema vicina ad una situazione che si può incontrare nella vita quotidiana, attività laboratoriale, risoluzione in piccolo gruppo e successiva produzione finalizzata.
2	<u>Attività per gli studenti</u>	Gli studenti, guidati dalle insegnanti osservano, disegnano, analizzano varie confezioni di biscotti; diventano quindi produttori, progettano e realizzano i biscotti e la loro confezione.
3	<u>Guida per il docente</u> : approfondimenti teorici e attività di laboratorio	Gli approfondimenti teorici sui principi nutritivi sono adattati alla fascia d'età degli alunni. Molto spazio è dato alle

		esperienze dirette. Tutte le attività sono condotte per piccolo gruppo.
4	<u>Valutazione</u>	Questionario per gli alunni per verificare l'acquisizione di un primo atteggiamento critico nei confronti dei prodotti alimentari (biscotti) abitualmente consumati.
5 6 7 8	<u>Note per il docente</u>	Il percorso proposto necessita di spazio temporale di almeno tre mesi.
9	<u>Pianificazione attività</u>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentazione, osservazione e disegno dei diversi prodotti. 2. Lettura guidata delle etichette in gruppi e selezione delle diverse parti. 3. Riorganizzazione in un tabellone, discussione, 4. Raccolta dei dati relativi al prezzo e al peso. 5. Focus sugli ingredienti: confronto, primo approccio alle sigle relative agli additivi, 6. Fase di progettazione: " Divento un produttore", discussione e pianificazione, attribuzione dei ruoli, 7. Uscita per l'acquisto delle materie prime. 8. Attività pratica: preparazione dei biscotti e realizzazione del contenitore, completo di etichetta e prezzo. 9. Presentazione e valutazione da parte di una giuria mista (per età e sesso), valutazione di tipo visivo, analitico, sensoriale, qualità/prezzo.