

PROGETTO BARI SOCIAL FOOD

C.I.F.I.R. ONLUS

Sede di Bari

Unità di competenza:

Una ricetta antispreco.

(Sostenibilità - Agenda 2030 ed Educazione Civica)



**Unità
di competenza:**

Una ricetta antispreco.

(Sostenibilita' - Agenda 2030 ed Educazione Civica)

*Compito / Prodotto
finito (output)*

- Analisi contesto e dei comportamenti
- Preparazione di ricette di piatti anti spreco con scarti di alimenti per ridurre gli sprechi e favorire il riutilizzo e il recupero delle eccedenze alimentari.
- Presentazione ppt del procedimento per la preparazione di ricette antispreco.
- Creazione di etichette di alcuni prodotti alimentari
- Realizzazione e presentazione dei video e/o spot sulla preparazione dei piatti anti spreco

Obiettivi formativi

Il processo di apprendimento dovrà partire dall'analisi del vissuto individuale o familiare per arrivare ad affrontare attraverso una ricerca di gruppo le problematiche legate allo spreco alimentare, alla povertà, ai problemi legati allo sviluppo sostenibile per arrivare ad elaborare esempi di di buone pratiche civico/ambientali e di convivenza civile.



*Competenza
di riferimento*

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

*Competenze
intermedie*

- Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. (Liv. EQF 2)

Abilità

- Riflettere sulle proprie potenzialità, attitudini e capacità e sapersi orientare in riferimento al proprio percorso di studio e professionale ed operare scelte consapevoli.
- Sviluppare atteggiamenti consapevoli nella cura del corpo e della propria alimentazione.
- Saper leggere e comprendere le etichette alimentari e nutrizionali

Conoscenze

- Conoscere e promuovere atteggiamenti consapevoli del benessere, della salute personale e della propria alimentazione



Conoscenze

- Conoscere le corrette informazioni sui prodotti alimentari, sull' etichette alimentari e nutrizionali
- Conoscenze riguardanti la corretta alimentazione, la Dieta Mediterranea, la Piramide Alimentare e la Doppia Piramide Alimentare e Ambientale
- Conoscere le proprietà nutrizionali degli alimenti
- Educare ad una sana e corretta alimentazione

COMPETENZE DI CITTADINANZA

Competenza di riferimento

- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

Competenze intermedie

- Agire in modo autonomo e responsabile
- Sviluppare e mantenere il proprio benessere fisico ed emotivo
- Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità.



Abilità

- Assumere comportamenti che favoriscano un sano e corretto stile di vita;
- Adottare comportamenti a tutela e sviluppo del territorio, dell'ambiente e del patrimonio

Competenze intermedie

- Promuovere lo sviluppo di atteggiamenti consapevoli nella scelta e nell'acquisto di prodotti alimentari
- Indicare i criteri per un'alimentazione sana ed equilibrata e metterla in relazione con la salute

Conoscenze

- Conoscere le problematiche afferenti all'ambiente, la gestione responsabile, il riciclo; l'Impatto ambientale del nostro cibo:
- Problematiche afferenti all'ambiente, la gestione responsabile, il riciclo
- Normativa sull'ambiente
- Conoscere il concetto di sostenibilità – sostenibilità ambientale (energie rinnovabili e non rinnovabili).
- Conoscenze nutrizionali generali e della Dieta Mediterranea rispetto ad altri regimi alimentari
- Impatto ambientale del nostro cibo



COMPETENZE DI CITTADINANZA EUROPEA

Competenza di riferimento

- Esercitare la cittadinanza attiva come principi di legalità, solidarietà e partecipazione democratica.

Competenze intermedie

- Lavorare con gli altri in maniera costruttiva

Abilità

- Assumere prospettive di analisi in chiave multimediale ed interculturale finalizzate alla coesione sociale
- Assumere il punto di vista dell'altro
- Prendersi cura dell'altro
- Individuare alcuni comportamenti utili alla salvaguardia dell'ambiente e all'oculato utilizzo delle risorse, e mettere in atto quelli alla sua portata.
- Riconoscere e argomentare le conseguenze dell'utilizzo non responsabile delle risorse (dell'energia, dell'acqua, dei rifiuti) sull'ambiente
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

Abilità

Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive.

Conoscenze

- Concetti di integrazione e rispetto
- Conoscere gli obiettivi dell'Agenda 2030:

Obiettivo 1 Porre fine ad ogni forma di povertà nel mondo;

Obiettivo 2 Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile;

Obiettivo 3 Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età;

Obiettivo 8 Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti;

Obiettivo 11 Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili;

Obiettivo 12 Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo.

COMPETENZE DIGITALI

Competenza di riferimento

- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Competenze intermedie

- Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e ricezione di informazioni.
- Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti. (Liv. EQF 2)

Abilità

- Acquisire le informazioni dalla rete per elaborare studi, ricerche e approfondimenti
- Gestire una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali
- Realizzare un prodotto multimediale coerente con gli obiettivi
- Realizzare un prodotto multimediale per la documentazione del lavoro (fotografie, filmati, spot, power point)
- Produrre materiali e testi di vario tipo: intervista, relazione, video, fotografie, esposizione orale
- Utilizzare e produrre testi multimediali

Conoscenze

- Conoscere come acquisire le informazioni dalla rete
- Conoscere modalità e tecniche della comunicazione in pubblico con supporto di software multimediali
- Tecniche di esposizione attraverso l'uso di supporto multimediali
- Modalità e tecniche della comunicazione in pubblico con supporto di Software multimediali

OUTPUT

- 1)** creazione di una ricetta anti spreco di piatti
- 2)** creazione di etichette di alcuni prodotti alimentari
- 3)** ripresa video delle fasi della UDA e presentazione del progetto in video

**ESPERIENZE
ATTIVATE**

Confronto con docenti interni dell'ente
CIFIR-ONLUS

METODOLOGIA

Brainstorming,
Lezioni frontali,
Videolezioni,
Discussioni aperte,
Lavoro di gruppo; Peer education
Laboratorio informatica
Uso della LIM collegata al pc

RISORSE UMANE

- *interne*
- *esterne*

Coordinatore:

Docente di scienza dell'alimentazione:
14 ore
(coordina sia la fase progettuale che quella
esecutiva e spiegazione dei contenuti)

Collaboratori

Docente di italiano: 5 ore
(fornisce indicazioni per la stesura della
relazione e del glossario)

Docente di Tecnologia dell'informazione e della comunicazione (informatica): 4 ore
(fornisce indicazioni sulla realizzazione del prodotto finale: video)

Docente di Legalità ed Educazione Civica: 4 ore

Docente di tecnico-professionale: 8 ore

STRUMENTI

Pc e LIM

Programmi di presentazione PPT

Programmi per il montaggio delle immagini

Internet

Attrezzatura per la preparazione di ricette antispreco

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

- Promuovere buone pratiche come il riciclo, il recupero e il riuso di materiali e oggetti di diversa natura, per innovare i cicli dell'economia e offrire opportunità di riduzione dell'impatto dei comportamenti sull'ambiente e sulle società.
- Sensibilizzare e coinvolgere la cittadinanza attiva favorendo la consapevolezza dell'impatto delle scelte di produzione e consumo sulla vita del pianeta, dal punto di vista della sostenibilità ambientale, economica e sociale;
- Gli obiettivi non riguardano solo la tutela dell'ambiente e delle risorse naturali, ma coinvolgono anche la costruzione di città sostenibili, la garanzia (o l'accesso) di modi

VALUTAZIONE

di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psico-fisico, la sicurezza alimentare, il lavoro dignitoso, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. In questo nucleo, comunque previsto e tutelato da molti articoli della Costituzione italiana, rientrano a pieno titolo i temi riguardanti l'educazione alla salute e la tutela dell'ambiente.

- Far crescere la consapevolezza che le scelte e le azioni individuali e collettive comportano conseguenze non solo sul presente ma anche sul futuro.

Valutazione del prodotto sulla base di criteri predefiniti (chiarezza, comprensibilità, pertinenza, attendibilità)

Valutazione del processo:

competenze organizzative dei singoli e dei gruppi durante le diverse fasi di lavoro (schede di osservazione)

Competenze comunicative e decisionali all'interno del gruppo di lavoro

Capacità di utilizzo delle risorse digitali ed informatiche a disposizione

Capacità di riflessione degli studenti nel formulare il prodotto finale

La valutazione non darà luogo a voti nelle singole discipline coinvolte ma ad una certificazione delle competenze intercettate.



CONSEGNA AGLI STUDENTI

TITOLO UDA

Una ricetta antispreco.

(Sostenibilita' - Agenda 2030 ed Educazione Civica)

Cosa si deve fare

Gli allievi dovranno:

- 1) Realizzare una “ricetta anti spreco” dallo scarto di vari cibi.
- 2) Approntare un’etichetta alimentare e/o nutrizionale evidenziando le informazioni obbligatorie, benefici per la salute, riduzione dello scarto smaltito (benefici per l’ambiente),
- 3) Produrre un filmato nel quale si presenti il progetto Bari Social Food, la lotta allo spreco promosso dal corso di Operatore della ristorazione, il prodotto “ricetta anti spreco” che si intende produrre.....

In che modo (singoli, gruppi.)

Il lavoro sarà svolto a gruppi per la realizzazione della ricetta (almeno 2 o tre gruppi) e dell’etichetta alimentare e/o nutrizionale. La produzione multimediale del video vedrà coinvolti singoli soggetti o l’intera classe per la realizzazione della presentazione e del video.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Quali prodotti

- 1) creazione della ricetta anti spreco
- 2) realizzazione dell'etichetta
- 3) Immagini/filmati e foto per la realizzazione del video

Che senso ha

Ha lo scopo di sensibilizzare e informare allievi e famiglie circa il progetto Bari Social Food stimolando la realizzazione di comportamenti virtuosi circa la lotta allo spreco, la lotta alla povertà, comportamenti rispettosi dell'ambiente e dello sviluppo sostenibile.

Attraverso le attività si potenzieranno conoscenze, abilità e competenze trasversali, quali:

- lavorare con gli altri in maniera costruttiva,
- acquisire ed interpretare le informazioni;
- collaborare e partecipare;
- progettare
- esercitare la cittadinanza attiva come principi di legalità, solidarietà e partecipazione democratica.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Tempi

35 ore durante il primo, secondo e terzo anno dell'attività formativa.

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Si utilizzerà il laboratorio di cucina ed il laboratorio di informatica ed internet; consulenza esterna (responsabile sicurezza del CFP), attrezzatura per la realizzazione di ricette antispreco ed eco-green con l'utilizzo di prodotti a chilometro zero e di recupero.

manuali in uso e i sistemi multimediali di scrittura e montaggio immagini, si utilizzeranno smartphone personali, tablet, PC.

Valutazione

Il lavoro verrà valutato sui seguenti elementi:

Valutazione del processo:

Capacità di organizzazione dei gruppi durante le diverse fasi di lavoro


Capacità di comunicare con efficacia e di prendere decisioni all'interno del gruppo di lavoro

Capacità di utilizzo delle risorse informatiche a disposizione

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Valutazione

Capacità di riflessione sui problemi posti
La valutazione non darà luogo a voti nelle singole discipline coinvolte ma alla certificazione delle competenze intercettate pertanto sarà messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a:
comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze – ricerca e gestione delle informazioni – correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione.



Ciascun docente riceverà elementi di valutazione dall'UDA ed esprimerà voti nella propria disciplina, come se l'UDA fosse un compito in classe o un'interrogazione.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

La classe sarà divisa in 2/3 gruppi.

Ogni gruppo lavora per preparare la ricetta del piatto antispreco e l'eventuale etichetta alimentare.

All'interno di ciascun gruppo ogni componente deve ricoprire uno tra i seguenti ruoli:

- moderatore, che controlla il rispetto delle regole
- coordinatore, che organizza l'attività
- segretario, che prende nota delle scelte del gruppo
- controllore del tempo, che fa attenzione al rispetto dei tempi stabiliti

1^ nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

2^ nota: l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono "oltre misura" ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente (autoformazione ed autovalutazione). Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale. (La didattica laboratoriale non è un modo per rendere attraenti contenuti inerti, la "messa in pratica" dei saperi teorici tramite esercitazioni, una serie di sequenze operative di tipo addestrativo, un'attività avulsa dal piano formativo.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

È una metodologia per formare persone competenti, tramite situazioni di apprendimento reali in cui l'allievo è chiamato a coinvolgersi attivamente svolgendo compiti e risolvendo problemi, così da scoprire e padroneggiare i saperi teorici sottostanti.

3^a nota: l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel "prodotto", ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso tanto da costituire un modus operandi assiduo dell'agire quotidiano contro la lotta allo spreco, il recupero degli scarti alimentari ed il corretto smaltimento dei rifiuti.



PIANO DI LAVORO UDA

FASI	ATTIVITÀ	STRUMENTI	ESITI	TEMPI	VALUTAZIONE
1	Presentazione UDA	Lezione frontale	Spiegazione dei temi da trattare e compilazione dei compiti assegnati	8 ore	
2	ORGANIZZAZIONE: divisione dei gruppi assegnazione dei compiti individuazione delle fonti definizione dei tempi	Laboratori Informatica Internet	Formazione gruppi Analisi dati	10 ore	Capacità di utilizzo delle risorse informatiche e digitali a disposizione
3	REALIZZAZIONE: intervento del docente di tecnica professionale	Laboratori Informatica Internet	Proiezione del risultato sulla LIM attraverso PC	18 ore	Valutazione del processo (puntualità, collaborazione, soluzione di problemi, ecc.)

PIANO DI LAVORO UDA

FASI	ATTIVITÀ	STRUMENTI	ESITI	TEMPI	VALUTAZIONE
4	Raccolta, analisi e selezione dati Costruzione filmato multimediale o presentazione power point				
4	VERIFICA Validazione da parte del coordinatore		Valutazione condivisa dagli insegnanti coinvolti	2 ore	Valutazione di processo e di prodotto
5	VALUTAZIONE Docenti interni			2 ore	Valutazione del processo e del prodotto sulla base di criteri predefiniti (chiarezza, comprensibilità, pertinenza, attendibilità) Valutazione nelle singole competenze disciplinari.

