

**Programmazione per Assi-Dipartimenti-CdC**

**Unità di Apprendimento per Competenze Pluridisciplinari (MACROUdA)**

**CLASSI/INDIRIZZI**

**Primo Biennio Comune: classi seconde AFM/TUR**

**DESCRIZIONE Unità di Apprendimento**

UdA n.	1	Titolo	<b>L'alimentazione come stile di vita e di buona salute</b>	
Durata totale		Assi	<b>Asse Scientifico-Tecnologico</b>	
<b>Competenze attese a livello di UdA</b>				
<b>Competenze trasversali comuni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valutare un corretto apporto giornaliero dei principi nutritivi e di energia</li> <li>-Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare.</li> <li>- Acquisire e interpretare criticamente le informazioni ricevute attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni</li> </ul>			
<b>Competenze comuni di Cittadinanza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>- Partecipare, collaborare ed interagire in gruppo</li> <li>- Comunicare messaggi di genere diverso utilizzando un linguaggio semplice e adeguato</li> <li>- Migliorare le abitudini alimentari quotidiane e di vita</li> <li>- Applicare le norme igieniche personali nel rispetto della salute e del benessere personale e degli altri</li> <li>- Evitare l'insorgenza di malattie (anoressia, bulimia...) causate dall'uso scorretto di alimenti e da una scorretta abitudine alimentare</li> </ul>			
<b>Competenze specifiche per Assi e Discipline</b>	<u>Asse tecnico Scientifico</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Essere consapevoli delle proprie scelte alimentari.</li> <li>- Acquisire le opportune conoscenze sugli alimenti e sul funzionamento del proprio corpo al fine di adottare uno stile di vita volto alla tutela della salute propria e altrui</li> <li>- Riconoscere ed analizzare le forme di agricoltura e le relative influenze culturali e ambientali</li> </ul>			
Discipline	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)	Tempi (durata in ore)	
Scienze integrate Biologia	Biologia delle macromolecole Metabolismo: cellula ed organismo Digestione, assorbimento e assimilazione dei principi nutritivi presenti negli alimenti Classificazione degli alimenti	Evidenziare, tramite analisi delle etichette, la presenza delle macromolecole negli alimenti Avere percezione del proprio diario alimentare Costruire ricette comprendendo i significati simbolici e reali del cibo	12 ore	
Scienze integrate Chimica	Origine e struttura chimica degli alimenti	Saper riconoscere uno o più alimenti nella principale macromolecola che lo caratterizza evidenziandone le proprietà Saper valutare cosa e come mangiamo.	12 ore	

**PROGRAMMAZIONE PLURIDISCIPLINARE PER UdA**

**AD – 3g bis**

Scienze motorie	Linee guida per una alimentazione equilibrata giornaliera	Definire ed applicare "regole" per garantire un corretto apporto calorico e nutrizionale	6 ore
Geografia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- l'importanza dell'agricoltura, dei sistemi produttivi e della loro influenza sull'ambiente e sull'uomo;</li> <li>- le differenze tra le diverse forme di agricoltura (sussistenza, piantagione, biologica...);</li> <li>- le abitudini alimentari del nostro territorio e di altre aree geografiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper analizzare e confrontare le diverse forme di agricoltura, individuando le somiglianze e le differenze;</li> <li>-Saper individuare come il cibo influisce sui popoli;</li> <li>-saper riconoscere i prodotti agroalimentari di qualità;</li> <li>-Valutare i possibili effetti delle decisioni e delle azioni dell'uomo sui sistemi territoriali</li> </ul>	9 ore
<b>Fase di applicazione</b>	Dal Primo Quadrimestre con conclusione mese di aprile 2017		
<b>Strategie didattiche</b>	Lezione frontale/di gruppo/interattiva; Attività di Laboratorio Ricerca individuale/di gruppo Visite aziendali Ricerche tramite Internet		
<b>Materiali e strumenti</b>	Libro di Testo. PC. LIM. Laboratorio.....		
<b>Tipo di verifiche</b>	<u>Verifica Pluridisciplinare</u> (prevista entro la fine di Aprile) Discipline coinvolte: Geografia, Scienze Integrate, Sc. Motorie)		
	- Prova con domande a risposta aperta, prove orali, test strutturati		
	Asse/Discipline: Asse Scientifico-Tecnologico ( Biologia, Chimica, Geografia, Scienze Motorie)		
<b>Valutazione (per certificazione competenze)</b>	Le competenze, le conoscenze e le abilità attivate saranno elemento di valutazione periodica per le discipline coinvolte, facendo riferimento alla Griglia di Valutazione Comune e di Dipartimento.		
<b>Annotazioni</b>	Interventi di esperti, eventuali adesioni ad iniziative relative all'alimentazione ed uscite didattiche per approfondire le tematiche trattate.		