



Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca

**ISTITUTO COMPRENSIVO ORZINUOVI**

Via Cernaia, 40 - 25034 ORZINUOVI (BS)

Cod. Mec. : BSIC893008 - C.F. : 86001210177

Telefono 0309941805 Fax 0309444432

E-mail : [bsic893008@istruzione.it](mailto:bsic893008@istruzione.it)

Posta Elettronica Certificata : [bsic893008@pec.istruzione.it](mailto:bsic893008@pec.istruzione.it)

Sito internet : [www.icorzinuovi.gov.it](http://www.icorzinuovi.gov.it)



**SCHEMA PROGETTO**

<b>PLESSO DI ORZINUOVI</b>	<b>A.S. 2016/2017</b>
----------------------------	-----------------------

**TITOLO DEL PROGETTO: LE ORIGINI DELLA BIODIVERSITÀ ALIMENTARE**

**DOCENTI RESPONSABILI:**

**PROF.SSA ERMENEGILDA BARONCHELLI, PROF.SSA ELENA ARDUINO**

**ALTRI DOCENTI PARTECIPANTI**

DOCENTE	DOCENTE
DOCENTE	DOCENTE
DOCENTE	DOCENTE

**CLASSI INTERESSATE: SECONDE**

**COMPETENZE**

L'alunno esplora e sperimenta, in laboratorio e all'aperto, lo svolgersi delle attività connesse alla semina, alla macinazione e alla panificazione, ne immagina e ne verifica le cause, ricerca soluzioni ai problemi utilizzando le conoscenze acquisite.

L'alunno è in grado di riconoscere la funzione storica e sociale delle tecniche di produzione che affondano le proprie radici lontano nel tempo.

L'alunno riesce a mettere in relazione fenomeni alimentari lontani e vicini, nel tempo e nello spazio.

**OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

Valorizzare prodotti locali e tipici di un territorio ("a km zero");

Riconoscere il processo di lavorazione del prodotto, dalla fase della semina alla tavola;

Rispettare i criteri di sostenibilità nell'agricoltura, evitando lo sfruttamento eccessivo del suolo e delle risorse naturali;

Osservare l'ambiente con competente attenzione alla valutazione dei pericoli;

Riconoscere ed utilizzare il sistema di rotazione delle colture;

Promuovere stili di vita adeguati a produrre e mantenere sane abitudini alimentari;

Attuare iniziative di informazione e formazione destinate ai docenti e alle famiglie, finalizzate alla divulgazione delle finalità del progetto;

Promuovere e riconoscere le abitudini e gli stili alimentari di altri Paesi;

### ATTIVITÀ PREVISTE:

I docenti coinvolti di tecnologia, di scienze e di storia introdurranno l'argomento ai ragazzi, mostrando eventualmente il video preso da RaiScuola dal titolo "Il pane: la preparazione", della durata di 8 minuti.

L'attività si sviluppa in due fasi:

1^FASE: teorica

Due incontri in classe di due ore rispettivamente, aventi come tema:

- La storia dell'agricoltura, l'alimentazione nel tempo e le colture in generale.
- Il laboratorio del gusto: analisi sensoriale di un alimento (mele o pane) con una scheda di degustazione.

2^FASE: pratica

Giornata al mulino di Torre Pallavicina che si articolerà in due momenti:

- Laboratorio del pane, in cui i ragazzi potranno impastare con le loro mani il pane che in seguito verrà cotto in un apposito forno e quindi mangiato.
- Trekking nel parco dell'Oglio con pranzo al sacco.

### ORGANIZZAZIONE

La prima fase si svolgerà a scuola.

Nella seconda fase, con il pullman, si raggiungerà il mulino.

### COLLOCAZIONE TEMPORALE NELL'ANNO

Aprile/Maggio

### DURATA IN ORE

4 ore nella fase teorica.

L'intera giornata nella fase pratica.

### COLLABORAZIONI

Altre classi  Altre scuole  Esperti esterni  Enti/Istituzioni

Specificare:

info@parcooglionord.it

cultura@parcooglionord.it

educazione@parcooglionord.it

### STRUMENTI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE

Verranno valutati l'interesse, la partecipazione e l'impegno secondo le indicazioni nazionali, facendo riferimento, non solo all'acquisizione delle conoscenze, ma anche allo sviluppo delle abilità e ai livelli di padronanza delle competenze.

### MODALITÀ DI DOCUMENTAZIONE E PRESENTAZIONE DEL LAVORO

Relazione scritta	X	Disegno e/o foto	X	Mostra	X
Pubblicazione		Spettacolo		Prodotto multimediale	X

Documentazione sul sito				
Altro (specificare)				

**STRUTTURE / SERVIZI NECESSARI**

Aula multimediale, pullman e mulino di Torre Pallavicina

**MATERIALI: (indicazioni dettagliate)**

Tipo di materiale	Preventivo di spesa
//	//

**RISORSE FINANZIARIE**

per esperti /formatori	€0
per strutture servizi	Costo del pullman
per materiale	//
per n° 4 ore aggiuntive non di insegnamento	€
per assistenza tecnica	€0
<b>TOTALE</b>	€

**NOTE**

In caso di brutto tempo la passeggiata sarà sostituita da attività all'interno del mulino e della struttura che lo ospita.

DATA	RESPONSABILE PROGETTO	APPROVAZIONE DS
	Firma	Firma