

## LABORATORIO ETICHETTE ALIMENTARI

### **ATTIVITÀ A CASA** (tempo 1 settimana + 10 giorni):

Ricerca d'informazioni, rilevabili dalle etichette, riguardo un determinato gruppo di alimenti, tramite. Le informazioni vanno rilevate su etichette di prodotti presenti in casa, fotografate in negozi e supermercati, reperite tramite internet, lette tramite la app Edoapp scaricabile da [www.edoapp.it/](http://www.edoapp.it/). Produzione materiale del progetto finale pianificato a scuola. Per la collaborazione (scambio di materiali, informazioni e organizzazioni) è possibile utilizzare la seguente bacheca on line:

2°C [https://padlet.com/prof\\_a\\_battistelli/etichette2c](https://padlet.com/prof_a_battistelli/etichette2c) - 2°D [https://padlet.com/prof\\_a\\_battistelli/etichette2d](https://padlet.com/prof_a_battistelli/etichette2d)

### **ATTIVITÀ A SCUOLA** (tempo 2 lezioni): **3 lezioni, se i gruppi lavorano bene**

Analisi dei dati raccolti, confronto tra prodotti effettuato tramite tabelle o schemi, realizzati su fogli di quadernone con i buchi. Fase di progettazione iniziale di un elaborato finale o drammatizzazione che comunichi i risultati dell'analisi critica. È possibile utilizzare PowerPoint, programmi per realizzare mappe, word, cartoncini e pennarelli/matite. È possibile anche spiegare quanto scoperto con una scenetta. Conclusione: esposizione/consegna degli elaborati o della scena da rappresentare.

### **PREREQUISITI:**

studio e analisi critica delle principali modalità di conservazione, panoramica sui principali additivi e ripercussioni sulla salute, educazione alimentare e principi alimentari dei vari gruppi di alimenti

### **MACRO-OBIETTIVO:**

Alimentazione (che comprende: educazione alimentare, metodi di conservazione, interpretazione dell'etichetta, produzione e proprietà degli alimenti).

### **SOTTO-OBIETTIVO:**

Lettura e interpretazione dell'etichetta al fine di una scelta consapevole dei prodotti alimentari

### **INDICAZIONI OPERATIVE IN FASI:**

- [1] Divisione in gruppi e assegnazione tema:
  - a. Bibite
  - b. Merende snaks
  - c. Prodotti cotti, pronti, scatole
  - d. Gelati, creme, yogurt
  - e. Surgelati, liofilizzati, biologici
  - f. Prodotti dietetici (ipocalorici, per celiaci,..)
- [2] Organizzazione e divisione dei compiti tra i membri del gruppo per il reperimento delle informazioni.
- [3] Raccolta di etichette da prodotti di marche differenti: da prodotti disponibili a casa, fotografie di etichette di prodotti effettuate in negozi o market, immagini di etichette scaricate da internet. È possibile raccogliere informazioni sui prodotti tramite l'utilizzo dell'applicazione EdoApp.
- [4] Inserimento dei dati raccolti dalle varie etichette nella scheda di analisi dettagliata che contenga: tracciabilità della provenienza (produttore), marchi (es. prodotto biologico, prodotto dietetico, DOP, DOC,..), indicazione di prodotto OGM/non OGM, quantità di zuccheri, presenza di grassi idrogenati, presenza di grassi saturi, additivi che possono causare problemi, additivi innocui, metodo di conservazione, materiale del contenitore, riciclabilità del contenitore, ecc.. [Vedi materiale didattico sulle etichette o libro di testo]

- [5] Analisi dei dati raccolti e confronto tra i prodotti
- [6] Descrizione delle conclusioni dell'analisi svolta in forma liberamente scelta dal gruppo: in power point, in word (solo storia), infografica (confronto tramite grafica commentata "etichetta 1 vs etichetta 2"), con un opuscolo o un pieghevole

**COMPETENZE DISCIPLINARI:**

Capacità di osservazione, capacità di analisi, utilizzo delle conoscenze acquisite, capacità critica, capacità di rilevazione della relazione tra tecnologie produttive/uomo/ambiente.

**COMPETENZE TRASVERSALI:**

Spirito d'iniziativa, capacità di collaborare in gruppo, capacità di coordinazione, capacità organizzative (fasi e tempi), creatività, espressione grafica, competenza comunicativa

**MOTIVAZIONE:**

Indagine e scoperta, lavoro per ottenere un risultato concreto, compito incentrato sulla realtà.

**RUBRICA VALUTATIVA:**

COMPETENZE VALUTATE / LIVELLI	MINIMO	MEDIO	BUONO	OTTIMO
Analisi dei dati (schede)				
Quantità dei prodotti analizzati				
Conoscenze e capacità di utilizzo (educazione alimentare, conservazione, additivi,..)				
Analisi critica				
Cooperazione e organizzazione				
Creatività nella presentazione				
Spirito d'iniziativa				
Capacità comunicativa				
Utilizzo di strumenti digitali				
Competenze grafiche				

\* Le competenze non sufficienti non sono inserite nella tabella valutativa e non contribuiscono nella somma dei punteggi utili per la formulazione del voto.