

MATRICE DI PROGETTAZIONE UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO: LA DIGESTIONE MECCANICA (FASE 2)

Livello: SCUOLA PRIMARIA

MATERIALI DI DOCUMENTAZIONE

del docente ricercatore: MANTOVAN Sabina

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ SVOLTA IN CLASSE

Alla lezione partecipa come osservatrice Antonella Fellet , che documenta il lavoro svolto.

Cosa fa l'insegnante	Cosa fa l'alunno	Descrittori di competenza
-Scrive alla lavagna la domanda: "Cosa succede nel nostro corpo quando mangiamo?" -Invita gli alunni a riflettere ed a formulare ipotesi. -Scrive alla lavagna le ipotesi dei ragazzi.	-Leggono la domanda ed incominciano a formulare ipotesi	Formulare ipotesi

1

LE IPOTESI DEGLI ALUNNI

COSA SUCCEDDE NEL NOSTRO CORPO QUANDO MANGIAMO?

- Il cibo si trasforma
- Il corpo filtra ed elimina quello che non gli serve
- Suddivide il cibo in parti
- Il cibo forma il corpo
- Il cibo viene digerito
- Il corpo fa la digestione

Cosa fa l'insegnante	Cosa fa l'alunno	Descrittori di competenza
-L'Insegnante chiede a questo punto :”Cos'è la digestione?”	-Alcuni bambini parlano di digestione - esprimono le loro idee sulla parola digestione	formulare ipotesi

LE RISPOSTE DEGLI ALUNNI

COS'E' LA DIGESTIONE?

- Il corpo elabora il cibo
- Il corpo trasforma il cibo in sostanze utili che ci fanno stare bene
- Masticare e impastare il cibo per ingoiarlo
- I liquidi non devono essere digeriti, ma servono per impastare il cibo
- La digestione è spapolare il cibo

Cosa fa l'insegnante	Cosa fa l'alunno	Descrittori di competenza
-L'Insegnante chiede ancora ai ragazzi :”Quali parti del nostro corpo servono alla digestione?”	-Rispondono e formulano ipotesi su alcuni organi interni	Formulare ipotesi

2

LE RISPOSTE DEGLI ALUNNI

QUALI PARTI DEL NOSTRO CORPO SERVONO PER LA DIGESTIONE?

- lingua
- denti
- collo
- pancia
- organi interni

Cosa fa l'insegnante	Cosa fa l'alunno	Descrittori di competenza
<p>Organizza la prossima attività mostrando ai ragazzi attrezzi da cucina e cibi di vario tipo invitandoli a dividersi in due gruppi</p> <p>-L'I fa riflettere i ragazzi sull'uso dei vari attrezzi da cucina</p> <p>-L'I fornisce ai due gruppi lo stesso cibo</p> <p>-Invita un alunno per gruppo a documentare per iscritto, il percorso del gruppo in base alle scelte e alle attività svolte</p> <p>-Fornisce ad un gruppo del vino e all'altro dell'acqua per impastare il cibo tritato.</p> <p>-Invita ad osservare la "pappa" che stanno mescolando</p> <p><i>Una verifica della capacità organizzativa si è presentata in seguito: di fronte ad un nuovo lavoro. Alcune bambine che in questo lavoro non erano state in grado di prendere appunti e di descrivere azioni altrui in maniera organizzata, si sono offerte di farlo con buoni risultati. Un gruppo ha lavorato meglio perché si ascoltavano</i></p>	<p>-Si dividono autonomamente in 2 gruppi</p> <p>-Riconoscono e scelgono autonomamente gli attrezzi da usare all'interno del gruppo</p> <p>-I ragazzi usano attrezzi a scelta per frantumare e sminuzzare i vari cibi all'interno di scodelle.</p> <p>-Prendono appunti e verbalizzano ciò che viene svolto</p> <p>-Impastano il miscuglio di cibo con il liquido.</p> <p>-Alcuni alunni parlando, tra loro nel gruppo, incominciano ad ipotizzare che il miscuglio che hanno preparato nelle ciotole è proprio uguale a quello che c'è nella loro pancia quando mangiano.</p>	<p>Organizzarsi in maniera tale che tutti collaborino alla realizzazione dell'esperienza.</p> <p>organizzarsi all'interno di un gruppo</p> <p>gestire il loro lavoro dividendosi i compiti e rispettando i turni.</p> <p>Verbalizzare quanto sta accadendo</p>
<p>Il lavoro per oggi si conclude, ma l'insegnante invita gli alunni a preparare per la prossima volta delle riflessioni sull'attività odierna, sia riferite alle modalità di lavoro che alle osservazioni legate alle modifiche subite dal cibo in seguito alle varie elaborazioni.</p>	<p>I bambini compilano a casa una lista di riflessioni sul lavoro svolto.</p>	<p>Ricostruire il percorso e le attività svolte</p>