

Presentazione del progetto Bari Social Food
all'interno del percorso di IeFP
dal titolo Operatore del Benessere – ind. Estetica

Il C.I.F.I.R. ONLUS, Ente del terzo settore operante nel settore della formazione professionale, attraverso i percorsi di IeFP (Istruzione e Formazione Professionale) permette ai minori in uscita dal primo ciclo di istruzione di assolvere all'obbligo d'istruzione e acquisire una qualifica professionale. Nel percorso triennale di Operatore del Benessere ind.zzo: Estetica, il progetto Bari Social Food permetterà di:

- Analizzare le problematiche legate allo spreco alimentare, alla povertà e allo sviluppo sostenibile per arrivare ad elaborare esempi di buone pratiche civico/ambientali e di convivenza civile;
- Promuovere l'adozione di buone pratiche attraverso il recupero degli scarti alimentari per creare prodotti utili al benessere individuale e collettivo e contribuire allo sviluppo ecosostenibile;
- 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 (lotta alla povertà);
- Contribuire alla costruzione di città sostenibili proponendo modelli di vita inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psico-fisico, la sicurezza alimentare, ecc.
- Far crescere la consapevolezza che le scelte e le azioni individuali e collettive comportano conseguenze non solo sul presente ma anche sul futuro della collettività.

Progetto Bari Social Food

NOME SCUOLA ISTITUTO	ORDINE DI SCUOLA	TITOLO UDA
C.I.F.I.R. ONLUS - VIL.FAN. BARI	Istruzione e Formazione Professionale	“UNA CREMA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE”
DESTINATARI	SOGGETTI COINVOLTI	DISCIPLINE COINVOLTE
Giovani under 18 iscritti al primo anno del corsi di Operatore del benessere ind. Estetica	Docenti e tutor del percorso leFP - Allevi e le loro famiglie	Scienza dell'alimentazione Italiano Tecnologia dell'informazione e della comunicazione (informatica) Legalità ed Educazione Civica Tecnica professionale
COMPETENZE	OBIETTIVI	RISULTATI ATTESI
<ul style="list-style-type: none"> . Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. . Agire in modo autonomo e responsabile . Sviluppare e mantenere il proprio benessere fisico ed emotivo . Lavorare con gli altri in maniera costruttiva . Competenza digitale 	<p style="text-align: center;">Analizzare le problematiche legate allo spreco alimentare, alla povertà e allo sviluppo sostenibile per arrivare ad elaborare esempi di buone pratiche civico/ambientali e di convivenza civile</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1) creazione di una crema cosmetica 2) elaborazione di una scheda tecnica del prodotto cosmetico 3) ripresa video delle fasi della UDA e presentazione del progetto in video

**STRUMENTI DI DIDATTICA PER COMPETENZE
“COMPITO AUTENTICO”**

Profilo	Operatore del Benessere (ind. Estetica)
Classe	1° - 2° anno
CFP	C.I.F.I.R.-ONLUS – sede di Bari

UNITA' DI APPRENDIMENTO

**“UNA CREMA CONTRO LO SPRECO
ALIMENTARE”**

(Sostenibilita' – Agenda 2030 ed Educazione Civica)

COMPRENDE:

UDA
CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO

UNITA' DI APPRENDIMENTO – n. 35 ore			
Denominazione	<p style="text-align: center;">“UNA CREMA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE” (Sostenibilita' – Agenda 2030 ed Educazione Civica)</p>		
Compito / Prodotto finito (output)	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi contesto e dei comportamenti - Preparazione di creme o cosmetici con scarti di alimenti: maschera purificante per il viso per ridurre gli sprechi e favorire il riutilizzo e il recupero delle eccedenze alimentari. - Presentazione ppt del procedimento per la preparazione di creme o cosmetici antispreco. - Lettura delle etichette o elaborazione scheda tecnica - realizzazione video di presentazione 		
Obiettivi formativi	<p>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.</p>		
Competenza di riferimento		Abilità	Conoscenze
	Competenze intermedie		
1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare	<ul style="list-style-type: none"> · Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e 	<ul style="list-style-type: none"> · 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 	<ul style="list-style-type: none"> · Conoscere i concetti di integrazione e rispetto · Conoscere e promuovere atteggiamenti consapevoli per il benessere, la salute personale e della propria alimentazione · Conoscenze riguardanti la corretta alimentazione, la Dieta Mediterranea, la Piramide Alimentare

<p>fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p>	<p>sociale. (Liv. EQF 2)</p>		<p>· Conoscere le proprietà nutrizionali degli alimenti</p>
<p>Competenze di cittadinanza: 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.</p>	<p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Sviluppare e mantenere il proprio benessere fisico ed emotivo</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Assumere comportamenti che favoriscano un sano e corretto stile di vita; · Adottare comportamenti a tutela e sviluppo del territorio, dell'ambiente e del patrimonio · Promuovere lo sviluppo di atteggiamenti consapevoli nella scelta e nell'acquisto di prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> · Conoscere le problematiche afferenti all'ambiente, la gestione responsabile, il riciclo; l'Impatto ambientale del nostro cibo: <ul style="list-style-type: none"> - problematiche afferenti all'ambiente, la gestione responsabile, il riciclo - Normativa sull'ambiente · Conoscere il concetto di sostenibilità – sostenibilità ambientale (energie rinnovabili e non rinnovabili).
<p>Competenze di cittadinanza europea: - Esercitare la cittadinanza attiva come principi di legalità, solidarietà e partecipazione democratica.</p>	<p>Lavorare con gli altri in maniera costruttiva</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 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 	<ul style="list-style-type: none"> · 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 12:

			<p>Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tecniche di recupero degli scarti alimentari e di corrette metodologie di conservazione e successiva riutilizzazione (tecniche di conservazione e riutilizzo)
<p>Competenze digitali</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>	<p>Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e ricezione di informazioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Acquisire le informazioni dalla rete per elaborare studi, ricerche e approfondimenti · realizzare di un prodotto multimediale coerente con gli obiettivi · realizzare un prodotto multimediale per la documentazione del lavoro (fotografie, filmati, power point) · Produrre materiali e testi di vario tipo: intervista, relazione, video, fotografie, esposizione orale · Utilizzare e produrre testi multimediali 	<ul style="list-style-type: none"> · Conoscere come acquisire le informazioni dalla rete • Tecniche di esposizione attraverso l'uso di supporto multimediali

<p>7 – 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</p>	<p>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)</p>	<p>Gestire una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali.</p>	<p>Modalità e tecniche della comunicazione in pubblico con supporto di Software multimediali</p>
<p>Output</p>	<p>1) creazione di una crema cosmetica 2) elaborazione di una scheda tecnica del prodotto cosmetico 3) ripresa video delle fasi della UDA e presentazione del progetto in video</p>		
<p>Esperienze attivate</p>	<p>Confronto con docenti interni dell'ente CIFIR-ONLUS</p>		
<p>Metodologia</p>	<p>Brainstorming, lezioni frontali, videolezioni, discussioni aperte, Lavoro di gruppo; Peer education Laboratorio informatica Uso della LIM collegata al pc</p>		

Risorse umane interne esterne	<p>Coordinatore: docente di scienza dell'alimentazione 16 ore (coordina sia la fase progettuale che quella esecutiva e spiegazione dei contenuti)</p> <p>Collaboratori</p> <p>Docente di italiano: 5 ore (fornisce indicazioni per la stesura della relazione e del glossario)</p> <p>Docente di Tecnologia dell'informazione e della comunicazione (informatica) : 4 ore (fornisce indicazioni sulla realizzazione del prodotto finale: video)</p> <p>Docente di Legalità ed Educazione Civica /</p> <p>Docente di tecnico-professionale : 10 ore</p>
Strumenti	<p>Pc e LIM</p> <p>Programmi di presentazione PPT</p> <p>Programmi per il montaggio delle immagini</p> <p>Internet</p> <p>Attrezzatura per la preparazione di creme e cosmetici antispreco</p>
Risultati di apprendimento attesi	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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	<p>Valutazione del prodotto sulla base di criteri predefiniti (chiarezza, comprensibilità, pertinenza, attendibilità)</p> <p>Valutazione del processo:</p> <p>competenze organizzative dei singoli e dei gruppi durante le diverse fasi di lavoro (schede di osservazione)</p> <p>Competenze comunicative e decisionali all'interno del gruppo di lavoro</p> <p>Capacità di utilizzo delle risorse digitali ed informatiche a disposizione</p> <p>Capacità di riflessione degli studenti nel formulare il prodotto finale</p>

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

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

La classe sarà divisa in 2/3 gruppi.

Ogni gruppo lavora per preparare la crema o il cosmetico antispreco e la scheda tecnica

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. 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^ 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

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo Uda

"UNA CREMA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE"
(Sostenibilità – Agenda 2030 ed Educazione Civica)

Cosa si chiede di fare

Gli allievi dovranno:

- 1) realizzare una "crema cosmetica" dallo scarto di alimenti (frutta/verdura/cereali) che solitamente si utilizzano nella preparazione di cibi.
- 2) Approntare una scheda tecnica del prodotto (crema) evidenziando ingredienti, processo di produzione, 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 del benessere, il prodotto "crema cosmetica" che si intende produrre.....

In che modo (singoli, gruppi..)

Il lavoro sarà svolto a gruppi per la realizzazione della crema cosmetica (almeno 2 o tre gruppi) e della scheda tecnica. la produzione multimediale del video vedrà coinvolti singoli soggetti o l'intera classe per la realizzazione della presentazione e del video.

Quali prodotti

- 1) creazione della crema cosmetica
- 2) realizzazione delle scheda tecnica
- 3) Immagini/filmati e foto per la realizzazione del video

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

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:

- gestione

Tempi

35 ore durante il secondo anno dell'attività formativa.

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Si utilizzerà il laboratorio di estetica ed il laboratorio d'informatica ed internet; consulenza esterna (responsabile sicurezza del CFP), manuali in uso e i sistemi multimediali di scrittura e montaggio immagini, si utilizzeranno smartphone personali, tablet, PC.

Criteri di 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

Capacità di riflessione sui problemi posti

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

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.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “ UNA CREMA CONTRO LO SPRECO” Sostenibilita' – Agenda 2030 ed Educazione Civica
Coordinatore: Docente di Scienze dell'alimentazione
Collaboratori : docenti di materie tecnico-professionali, italiano, informatica,

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Temp i	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	Lab. 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 Raccolta, analisi e selezione dati Costruzione filmato multimediale o presentazione power point	Lab. Informatica internet	Proiezione del risultato sulla LIM attraverso PC	18 ore	Valutazione del processo (puntualità, collaborazione, soluzione di problemi, ecc.)
4	VERIFICA Validazione da parte del coordinatore			2 ore	Valutazione di processo e di prodotto
5	VALUTAZIONE Docenti interni		Valutazione condivisa dagli insegnanti coinvolti	2 ore	Valutazione del processo e del prodotto sulla base di criteri predefiniti (chiarezza, comprensibilità, pertinenza, attendibilità) Valutazione nelle singole competenze disciplinari.

