TESTO COMPLESSO, COMPITO POSSIBILE

Diana Pedol - Laura Mari

CENTRO DI ALFABETIZZAZIONE IN L2 GIUFÀ, COMUNE DI FIRENZE,
GIUFA@LARETEDEICENTRI.IT

Come rendere **EFFICACE i**l lavoro in classe su argomenti disciplinari usando come input un **UNICO TESTO** per tutta la classe plurilingue e plurilivello nell'italiano (A1, A2, B1, B2..)?

* TESTO inteso non solo come testo scritto ma anche di altro tipo, ad esempio un testo multimediale

EFFICACE SIGNIFICA...

- fare in modo che **tutti possano apprendere** i contenuti disciplinare a seconda del proprio livello di competenza nell'italiano
- far l**avorare tutti negli stessi tempi** sostenendo la **motivazione** lungo tutto il percorso
- Fare in modo che gli alunni con **competenze linguistiche più basse** possano essere valorizzati nei loro **talenti anche extralinguistici**
- Fare in modo che gli alunni con **livelli di competenza più bassi** possano essere di **aiuto per la riuscita dell'attività** al fine di promuovere un **clima collaborativo** in classe
- Fare in modo che **il lavoro prodotto** in classe possa essere anche **materiale pronto per studiare a casa** (soprattutto per gli alunni con livelli di competenza più bassi)

MODELLO DI UNITA' DI LAVORO
(CIRCA 4 ORE CON POSSIBILITÀ DI ESPANSIONE)

Ha le seguenti caratteristiche:

- È **replicabile** con diversi tipi di testo e diversi contenuti disciplinari
- Sono individuate **fasi di lavoro uguali per tutti i livelli**
- Per ogni **fase** sono individuate alcune tipologie di **attività adatte a tutti i livelli** oppure **stratificabili/differenziabili** per livello linguistico (*qui non le elenchiamo né analizziamo, vedrete alcuni esempi nel percorso presentato)*
- E infine.....è un modello operativo **adattabile alla DAD**

LIVELLI CONSIDERATI NEL PERCORSO

- Il percorso che presenteremo come esempio è stratificato per una classe in cui sono individuati tre macrogruppi di diversa competenza nell'italiano

- **Livello iniziale - basico (A1-A2)**

- **Livello intermedio (A2-B1)**

- **Livello avanzato/madrelingua (B2 >...)**

Percorso ad abilità differenziate e stratificate

Educazione alimentare

Descrizione dell’attività

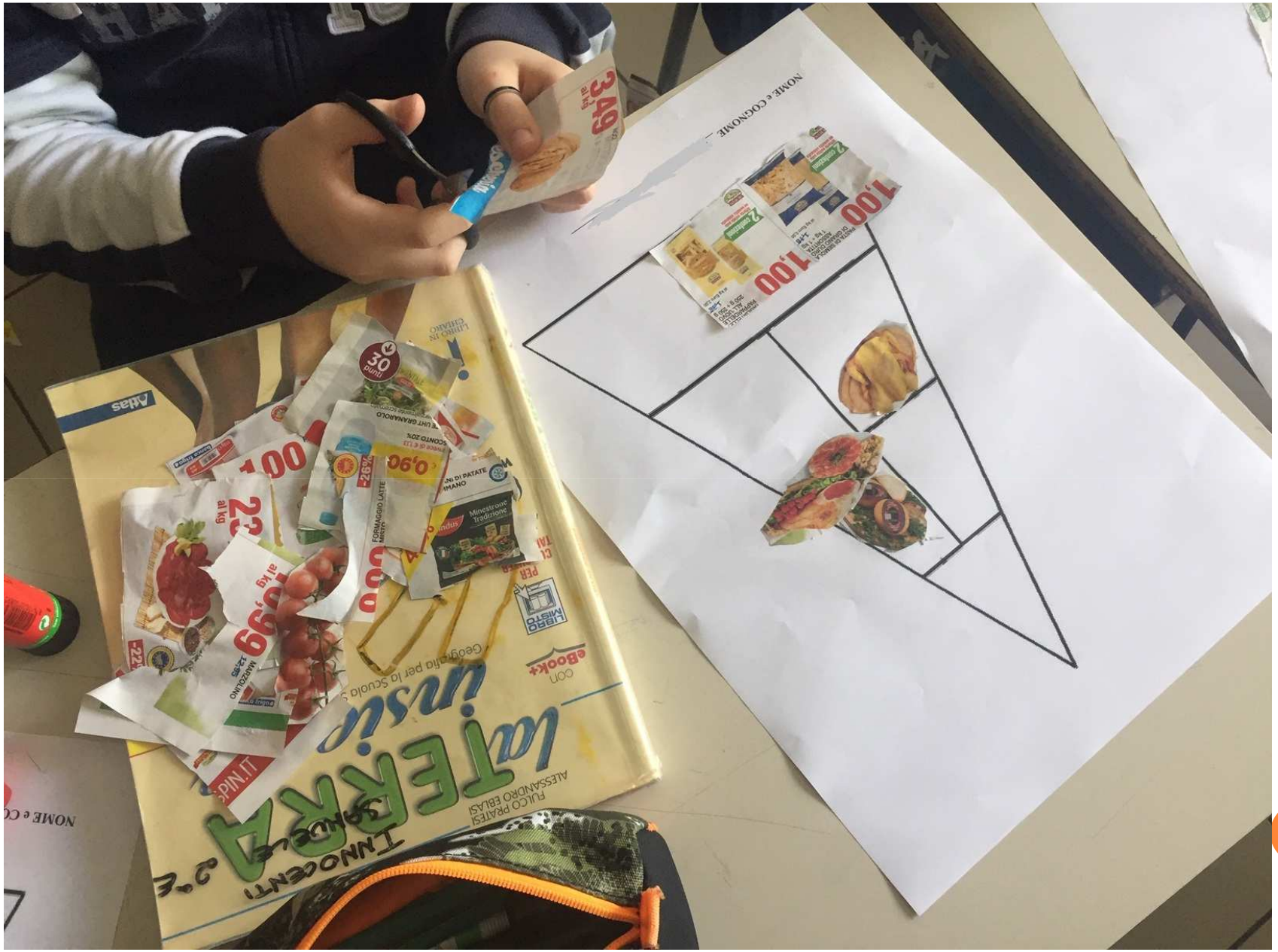
- **Destinatari**: una classe seconda della scuola secondaria di primo grado (o classe quinta della scuola primaria)
- **Durata**: 2 incontri di 2 ore Percorso stratificato in **tre macrogruppi** di alunni:
- livello iniziale - basico (A1-A2)
- livello intermedio (A2-B1)
- livello madrelingua (B2)

Primo incontro

Prima fase
MOTIVAZIONE

La piramide alimentare

- Brainstorming in plenaria:
- che cosa è una piramide alimentare, come si costruisce, quali sono i nostri stili alimentari, quali cibi consumiamo (colazione, pranzo, cena).
- Riflessione individuale e costruzione della propria piramide alimentare con immagini (anche di cibo internazionale) da ritagliare e incollare secondo il proprio stile alimentare.

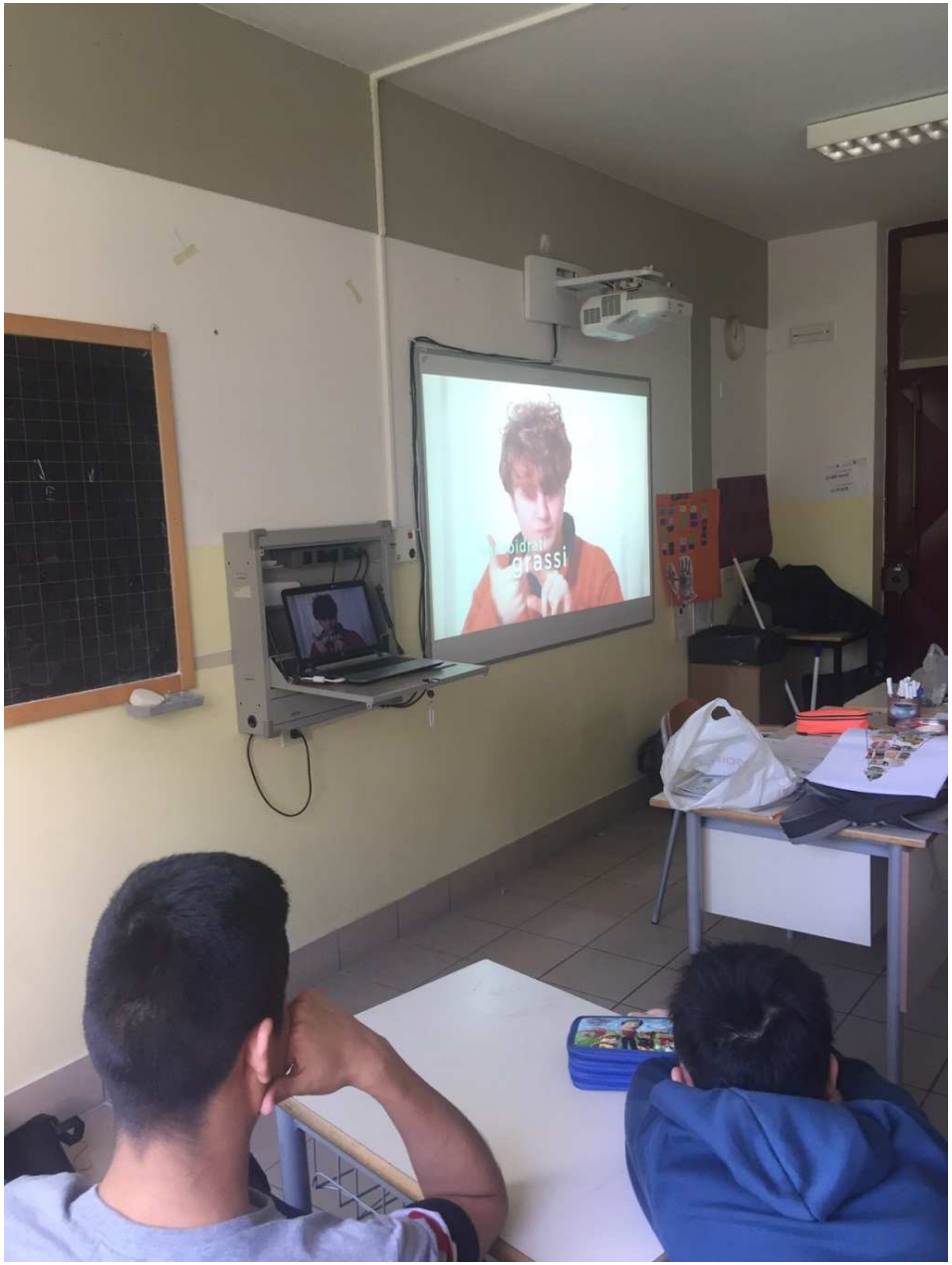

NOME e COGNOME
LIBRO MISTO
Minestrone Tradizione
Atlas

Seconda fase
GUIDARE ALLA COMPRENSIONE GLOBALE

Visione della prima parte del video:

Guarda il video e cerca di memorizzare ciò che vedi

Attività adatta a tutti i livelli: A1→A2, A2→B1, B2→


grassi

Seconda fase
GUIDARE ALLA COMPRENSIONE GLOBALE

Divisione dei ragazzi per livello linguistico

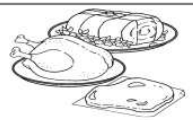
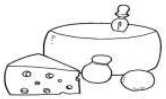
attività differenziata a coppie:

- livello iniziale + livello intermedio: attività caccia all'intruso: cancella dall'elenco le parole che NON hai sentito nel video.
- Livello madrelingua: scrivi tutto ciò che è apparso nel video che può essere utile a spiegare l'educazione alimentare (lista di parole, appunti).

Attività per il livello iniziale:

Caccia all'intruso immagine+parola

Nell'elenco di parole date, CANCELLA quello che NON hai visto nel video

FAGIOLI		VERDURA	
ORZO		UOVA	
ZUCCHINE		CARNE	
PASTA		PESCA	
FORMAGGIO		ACQUA	
OLIO		BISCOTTI	

Attività per il livello intermedio:

caccia all'intruso solo parole.

Nell'elenco di parole date, CANCELLA quelle che NON sono apparse nel video

ZUCCHINE UOVA FUNZIONE ENERGETICA

PROTEINE VERDURA MOLLUSCHI FIBRE

POMODORI LATTICINI OLIO CECI

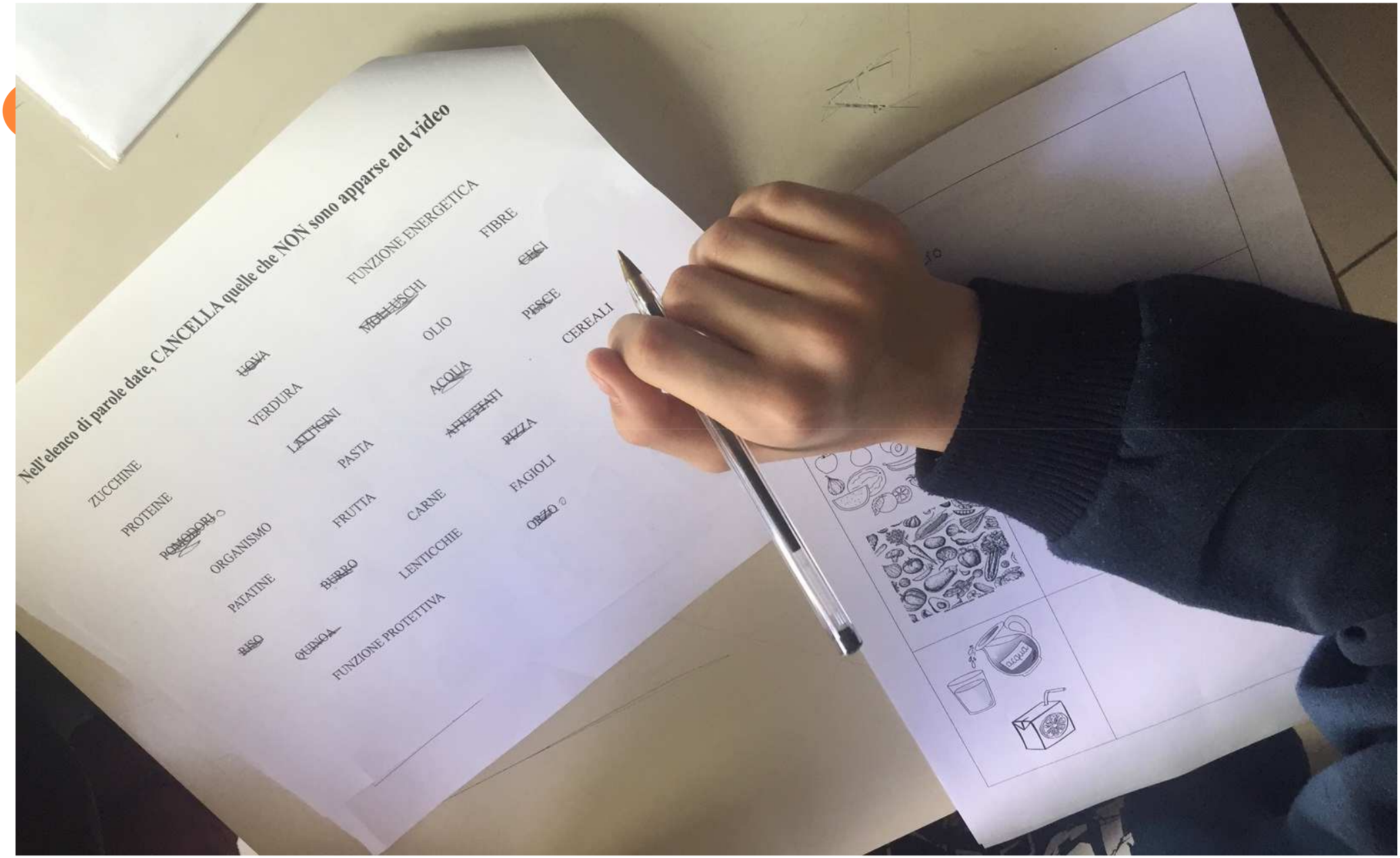
ORGANISMO PASTA ACQUA PESCE

PATATINE FRUTTA AFFETTATI CEREALI

RISO BURRO CARNE PIZZA CARBOIDRATI

QUINOA LENTICCHIE FAGIOLI FARRO

FUNZIONE PROTETTIVA ORZO TESSUTI


Nell'elenco di parole date, CANCELLA quelle che NON sono apparse nel video
ZUCCHINE
PROTEINE
POMODORI
ORGANISMO
PATATINE
RISO
UOVA
VERDURA
LATTICINI
PASTA
FRUTTA
BIRRO
QUINOA
FUNZIONE PROTETTIVA
FUNZIONE ENERGETICA
MOLLUSCHI
OLIO
ACQUA
AFFETTATI
CARNE
LENTICCHIE
PIZZA
FAGIOLI
ORZO
FIBRE
CECI
PESCE
CEREALI

Scrivi tutto ciò che è apparso nel video che può essere utile a spiegare l'educazione alimentare (lista di parole, appunti..)

Attività per il livello madrelingua:

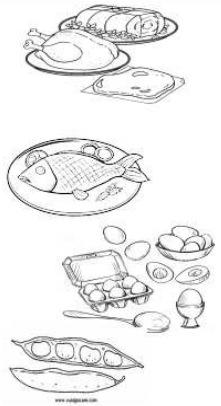
Appunti e scrittura libera

Terza fase
GUIDARE ALLA COMPRENSIONE ANALITICA

Attività sui principi nutritivi:

ciascun livello linguistico ha una tabella con delle parole chiave e delle informazioni da completare.

Scivi accanto alle immagini i nomi degli alimenti

IMMAGINI	NOME ALIMENTI
	

Livello iniziale:

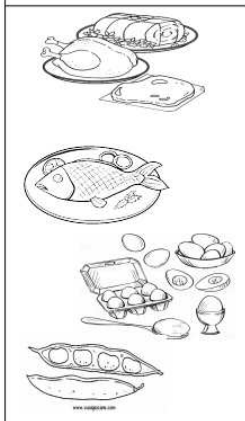
Riempimento e produzione guidata di parole

Livello intermedio

Riempimento e produzione guidata

di concetti e parole

Scivi accanto alle immagini i nomi degli alimenti e i principi nutritivi che contengono

IMMAGINI	NOME ALIMENTI	PRINCIPI NUTRITIVI
		

Livello madrelingua

Con l’aiuto delle immagini descrivi l’educazione alimentare:
attività di scrittura libera.

Completa la tabella.
Ricorda di inserire tutti e 5 i principi nutritivi!

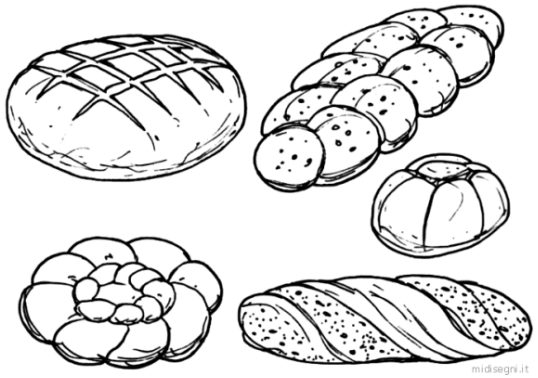
IMMAGINI	NOME ALIMENTI	PRINCIPI NUTRITIVI

Quarta fase
FISSARE E REIMPIGARE IL LESSICO E I CONCETTI ANALIZZATI

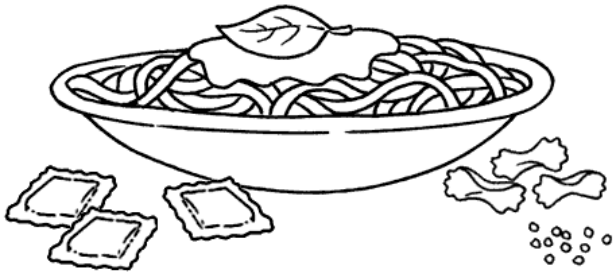
Gioco dinamico

Si dispongono in classe degli insiemi per ogni principio nutritivo. Ad ogni alunno viene consegnato il disegno o il nome di un alimento che deve posizionare nell'insieme giusto

(es. Disegno/parola **pasta** --> insieme **carboidrati**)



CARBOIDRATI



Secondo incontro

Si riguarda il video fino al minuto 5.03

Attività per ogni livello sulle <u>funzioni dei principi nutritivi sulle azioni della vita</u>

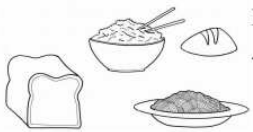
Terza fase
GUIDARE ALLA COMPRENSIONE ANALITICA

Dopo aver rivisto il video fino al minuto 5.03 sarà presentata un'attività specifica per ogni livello sulle <u>funzioni dei principi nutritivi sulle azioni della vita</u>

Le risposte alle domande del livello madrelingua sono i completamenti dei livelli iniziale e intermedio --> è un modo di confronto e valorizzazione per livelli più bassi.

Confrontati con i compagni e inserisci le parole che mancano

UOVA – PASTA – PESCE – VERDURA – LATTE – ACQUA – OLIO

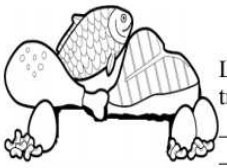


I **carboidrati** danno energia e si trovano in pane, _____, riso, cereali.

I **grassi** si trovano in _____ e burro e forniscono energia al corpo.

I **sali minerali** si trovano ovunque, anche nell'_____.

Le **vitamine** proteggono il nostro corpo e si trovano in frutta fresca,_____, latte, yogurt, formaggio.



Le **proteine** fanno crescere il nostro corpo e si trovano in carne,_____, _____, legumi (ceci, lenticchie..), _____ e derivati (yogurt, formaggio...).

Livello iniziale:

Completamento parole date con l'aiuto delle immagini

Livello intermedio:

completamento delle definizioni con scelta multipla

Confrontati con i compagni e inserisci le parole che mancano, scegliendo tra le 3 opzioni.

E' importante assumere tutti i **principi nutritivi**, cioè 5 tipi di sostanze necessarie per la vita: carboidrati, grassi, proteine, sali minerali e vitamine. Anche l'acqua è indispensabile, per questo bisogna berne 8 bicchieri al giorno.

vitamine - carboidrati - grassi

I _____ ci forniscono rapidamente energia e sono un ottimo carburante per le attività di tutti i giorni (camminare, fare sport, studiare, pensare, parlare, dormire ...). Possono essere semplici o complessi.

cervello - corpo - sangue

Le **proteine** sono i mattoni che formano il nostro _____. Forniscono le sostanze indispensabili per far crescere e riparare l'organismo. Possono essere vegetali o animali.

muscoli - denti - tessuti

I **sali minerali** si trovano in molti cibi diversi e servono per il corretto sviluppo dei _____ (ossa, pelle, muscoli, denti, capelli ...)

verdure - bibite - vitamine

Le _____ servono per la crescita e la difesa del nostro corpo e sono fondamentali per il benessere del nostro corpo.

animali - misti - idrogenati

I **grassi** sono la riserva di energia del corpo umano. Formano i tessuti, sciolgono alcune vitamine. Possono essere vegetali o _____.

Rispondi alle seguenti domande chiuse o aperte

1. **I principi nutritivi contenuti negli alimenti sono:**
- carne, pesce, formaggi, vitamine e frutta
- proteine, zuccheri, grassi, vitamine e sali minerali
- acqua, bibite, pasta, verdura e frutta
- zuccheri, dolci, pane, pasta e gelati

2. **A che cosa servono i carboidrati e in quali alimenti si trovano?**

_____
_____
_____

3. **In quali alimenti si trovano le proteine?**
- negli alimenti di origine animale
- negli alimenti di origine vegetale
- in entrambi
- in nessuno dei due

4. **Quali principi nutritivi servono a difendere il nostro corpo? In quali alimenti si trovano?**

_____
_____
_____

5. **Quale dei seguenti alimenti è ricco di grassi?**
- burro
- miele
- riso
- frutta

6. **Il calcio è un importantissimo sale minale che si trova...**

_____

7. **Secondo te, quanti bicchieri d'acqua bisogna bere ogni giorno per stare bene?**
- almeno 4
- almeno 12
- almeno 8
- almeno 2

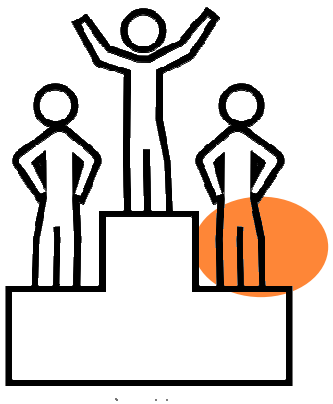
Livello madrelingua:

domande di comprensione aperte e a scelta multipla.

Quarta fase
FISSARE E REIMPIEGARE IL LESSICO E I CONCETTI ANALIZZATI

Visione del video completo
e discussione in plenaria sulla sana alimentazione e i contenuti del video.

Podio dei migliori stili alimentari della classe
Il docente fa una scrematura delle piramidi realizzate nel I incontro e insieme si scelgono le 3 migliori su 6/7.



NOME e COGNOME
nutella
B-ready
Invernizzi
LE BIRBE
COMBINO
DITALI RIGATI
1,00
2 confezioni
NOME e COGNOME

Quarta fase
(*prevedere 1 o 2 ore in più di lavoro rispetto alle 4 impiegate*)
FISSARE E REIMPIEGARE IL LESSICO E I CONCETTI ANALIZZATI

ATTIVITA' FINALE

Realizzazione cartellone della piramide alimentare con materiale autentico

Divisione della classe in 6 gruppi. Ogni gruppo avrà una sezione della piramide da costruire. Le sezioni verranno unite per formare un'unica piramide.