DOCUMENTAZIONE/RESTITUZIONE ATTIVITA' SVOLTA

NOME E COGNOME EMANUELA SIMARI

UNITA' FORMATIVA N. 1

SEDE ISTITUTO COMPRENSIVO III ROSSANO

SCUOLA DI SERVIZIO A.G. RONCALLI

DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO ITALIANO

TITOLO ATTIVITA'

Educazione Alimentare. Le regole dell'Alimentazione

DESTINATARI (classi/alunni coinvolti)

Una seconda classe di una scuola secondaria di primo grado

DISCIPLINA/E COINVOLTA/E

Italiano

FINALITA' /OBIETTIVI / COMPETENZE

A pranzo cosa hai mangiato?
Primo:
Secondo:
Verdure:
Condimenti:
Cosa hai bevuto? Quanto?

A merenda, al pomeriggio, cosa hai mangiato?
Cosa hai bevuto? Quanto?

A cena cosa hai mangiato?
Primo:
Secondo:
Verdure:
Condimenti:
Cosa hai bevuto? Quanto?

Hai mangiato "fuori pasto" (cioccolatini, caramelle, merendine…)? Cosa? Quando?

Hai mangiato frutta? Quale?

Di primi e secondi cerca di indicare il numero delle porzioni e gli ingredienti usati per la preparazione, riferendoti alla tabella allegata. Per frutta e verdura indica il tipo e il numero delle porzioni.

TABELLA DELLE PORZIONI

GRUPPO DI ALIMENTI	ALIMENTI	PORZIONI
LATTE E DERIVATI	• latte • yogurt • formaggio fresco • formaggio stagionato	• 125 (un bicchiere) • 125 (un vasetto) • 100 • 50
CARNE, PESCE, UOVA	• carne fresca • carne conservata (salumi) • pesce • uova	• 100 (a crudo) • 50 • 150 (a crudo) • un uovo (circa 50 g a cr udo)
LEGUMI	• legumi freschi • legumi secchi	• 100 (a crudo) • 30 (a crudo)
CEREALI E TUBERI	• pane • prodotti da forno • pasta o riso (*) • pasta fresca all'uovo (*) • pasta fresca ripiena (*) • patate	• 50 • 50 • 80 (a crudo) • 120 (a crudo) • 180 (a crudo) • 200 (a crudo)
ORTAGGI E FRUTTA	• insalate • ortaggi • frutta o succo	• 50 • 250 (a crudo) • 150
CONDIMENTI	• olio • burro • margarina	• 10 • 10 • 10

(*) in minestra, la porzione è dimezzata.
da LARN (revisione 1996) a cura di " Società Italiana di Nutrizione Umana" (SINU)

SINTESI SULLE MODALITA' DI REALIZZAZIONE

Li invito a riportare sul quaderno i risultati dell'indagine e comunico agli alunni che per la prossima lezione dovranno procurarsi fogli di carta in 6 diversi colori: azzurro, verde, giallo, bianco, rosso, viola.

Fine della prima lezione.

Nella seconda lezione richiamiamo insieme, brevemente, i concetti e le valutazioni emerse nella lezione precedente; leggiamo, sul testo, l'approfondimento relativo all'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA che fissa i concetti di:

- fabbisogno di calorie;
- rifornimento di materiale plastico per mezzo di proteine e sali minerali;

- rifornimento delle sostanze regolatrici e protettive per mezzo delle vitamine e dei sali minerali;
- rifornimento della giusta quantità d'acqua;
- percentuali del giusto equilibrio fra carboidrati, grassi e proteine nella razione calorica quotidiana dell'adolescente;
- le porzioni consigliate nella Nuova Piramide Alimentare.

A questo punto propongo ai ragazzi un'attività di laboratorio.
Divido gli alunni in sei gruppi, ognuno dei quali dovrà disegnare sui fogli colorati delle figure che rappresentino le porzioni di alimenti, nella quantità che abbiamo individuato nell' istogramma che rappresenta l'alimentazione tipo giornaliera dei componenti della classe(i gruppi che dovessero terminare prima degli altri, possono aiutare quelli che non hanno ancora finito): Azzurro: n. porzioni per l'acqua
Verde: n. porzioni per frutta e n. porzioni per verdura
Giallo: n. porzioni per cereali e derivati, legumi e patate
Bianco: n. porzioni per latte e derivati
Rosso: n. porzioni per carne pesce uova
Viola: n. porzioni per i grassi da condimento

E nellequantità raccomandate nella Nuova Piramide Alimentare:
Azzurro: n. porzioni per l'acqua
Verde: n. porzioni per frutta e n. porzioni per verdura
Giallo: n. porzioni per cereali e derivati, legumi e patate
Bianco: n. porzioni per latte e derivati
Rosso: n. porzioni per carne pesce uova
Viola: n. porzioni per i grassi da condimento

Ora è possibile confrontare la dieta tipo "reale" degli alunni con la dieta modello "ideale" della Nuova Piramide Alimentare semplicemente confrontando le porzioni disegnate sui fogli colorati. All'interno di ogni gruppo gli alunni discuteranno sulle differenze/coincidenze delle porzioni in riferimento agli alimenti che avevano disegnato per i due tipi di dieta, cercheranno di elaborare e motivare delle proposte di miglioramento delle abitudini alimentari "reali", e relazioneranno gli altri gruppi sulle loro considerazioni, cercando di motivare i compagni ad operare scelte alimentari consapevoli ed equilibrate.

TEMPI DI SVOLGIMENTO

Le attività verranno svolte durante il secondo quadrimestre

METODOLOGIA / MATERIALI / STRUMENTI UTILIZZATI

La valutazione permea tutte le fasi, come prassi formativa/educativa continua attraverso l'osservazione e l'annotazione dell'operosità degli alunni durante lo svolgimento delle attività. Mediante prova strutturata si attua la valutazione individuale, tramite rubrica valutativa fornita agli alunni contestualmente all'inizio dell'attività si attua la valutazione dell'interazione nel gruppo e del prodotto richiesto nel compito finale.

Agli alunni viene somministrata, nel corso della terza lezione, una prova strutturata che indaghi

l'effettiva interiorizzazione dei concetti fondamentali di alimentazione, nutrizione, principi alimentari e dieta equilibrata, formulata con items di diversa tipologia:

- vero/falso
- corrispondenze
- risposta multipla
- completamento

TIPOLOG. DOMANDE	N° ITEMS		PESI	PUNT.GREZZO
Vero/Falso	8	1	8	
Corrispondenza		6	2	12
Scelta multipla		8	3	24
Completamento		6	1	6
TOTALE			50	

PRODOTTO FINALE

Nella terza lezione si richiede agli alunni, divisi in gruppi di sei (almeno un alunno da ogni gruppo di discussione/colore), di iniziare un'attività di laboratorio che consisterà nell'elaborare, sulla base delle indicazioni della Nuova Piramide Alimentare, un menù settimanale equilibrato da proporre alla ditta di ristorazione che si occupa della refezione nelle sedi dell'Istituto Comprensivo a tempo prolungato, realizzando un cartellone espositivo.
La valutazione degli studenti e del compito si baserà sui seguenti criteri:

Comprendere i diversi punti di vista (Ascolto attivo):

- Ascolta gli interlocutori senza interrompere
- Accetta gli argomenti in discussione
- Si accerta di aver compreso inviando feedback

Contribuire all'apprendimento comune (valorizza le proprie capacità –valorizza le capacità degli altri):

- Asserisce il proprio punto di vista
- Sostiene il proprio punto di vista con argomentazioni
- Apporta contributi originali alla discussione
- Ribatte agli argomenti degli altri con argomenti Contribuire alla realizzazione delle attività collettive:
- Assume gli incarichi decisi dal gruppo
- Rispetta i ruoli di lavoro dei partecipanti
- Accetta le decisioni della maggioranza
- Rispetta i tempi di lavoro
- Mantiene l'ordine di strumenti e materiali comuni

Dai risultati delle valutazioni mi sarà possibile considerare l'opportunità di attuare o meno delle strategie di recupero e rinforzo su alcuni dei temi trattati e valutare se e come procedere con le attività didattiche.

RICADUTA SULLA CLASSE (reazione degli alunni, punti di forza e di debolezza)

In un approccio tradizionale all'Educazione Alimentare, che si basa sulla somministrazione di contenuti disciplinari generalmente presentati dal testo, il rischio è quello di fornire una serie di informazioni e prescrizioni complesse a volte molto distanti dalle abitudini e dalle preferenze dei giovani alunni.

Nell'approccio a temi riguardanti il corpo e la salute, spesso con i ragazzi non sono efficaci messaggi prescrittivi ("devi fare così"), soprattutto se negativi ("non mangiare le patatine che ti fanno male"). E' consigliabile, invece, considerare la reale situazione degli studenti e "conquistare" il gruppo attraverso attività che possano aiutarli ad acquisire i concetti e le indicazioni per una sana alimentazione partendo dalla loro esperienza (questionario), accompagnandoli alla scoperta di ciò che è veramente importante per il loro benessere (discussione sul cibo caricato nella scialuppa), in un confronto significativo tra le abitudini alimentari "reali" (istogramma dai questionari) e il "modello ideale" (la Nuova Piramide Alimentare).

Questo percorso li rende coscienti dei propri comportamenti in ambito alimentare e permette loro di attuare delle correzioni consapevoli.

DOCUMENTAZIONE/RESTITUZIONE ATTIVITA' SVOLTA

NOME E COGNOME CARLA CALANDRA

UNITA' FORMATIVA N. 1

SEDE ITITUTO COMPRENSIVO III ROSSANO

SCUOLA DI SERVIZIO A.G.RONCALLI

DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO SCIENZE MATEMATICHE

TITOLO ATTIVITA'

L' importanza dell'alimentazione e la sua evoluzione nel tempo
In lingua inglese: l'argomento che si intende affrontare è l'alimentazione nel romanzo "Alice's Adventures in Wonderland" di Lewis Carroll, con particolare riferimento ai cibi e alle bevande menzionate e al relativo uso degli articoli partitivi. Tale opera è stata scelta in occasione della partecipazione delle classi coinvolte allo spettacolo teatrale in lingua inglese proposto per l'a.s. 2016/2017 dalla compagnia "Palketto Stage". L'Uda prevede l'utilizzo di circa cinque ore di lezione.
In musica: il cibo nelle opere di Verdi.
In Storia e Geografia: breve storia dell'alimentazione in - cibo e tradizione , il valore simbolico del cibo
Geografia: L'alimentazione delle diverse aree geografiche (con riferimento all' Europa)

DESTINATARI (classi/alunni coinvolti)

Una seconda della scuola secondaria di primo grado

DISCIPLINA/E COINVOLTA/E

italiano (DOCUMENTAZIONE_EMANUELA_SIMARI.docx) storia e geografia (Rosina Romano), scienze e matematica (Calandra), francese(Graziani), inglese (Federico, Sicignano, G. Laino), religione (Graziano), musica (Parrilla).

FINALITA' /OBIETTIVI / COMPETENZE

L'attivazione della sfida avviene attraverso la presentazione del problema: l'alimentazione nel mondo e nel tempo. Gli allievi sono portati a riflettere sull'importanza di una corretta alimentazione e a documentarsi sulle diverse diete nel mondo e confrontarle con la dieta mediterranea. Inoltre questa UdA ha lo scopo di:

- far avvicinare gli studenti alle opere letterarie (romanzo, opera teatrale);
- migliorare l'abilità di comprensione orale;
- migliorare l'abilità di lettura e comprensione di un testo scritto;
- migliorare l'abilità di produzione orale in lingua;
- migliorare la capacità di lavorare in autonomia e in gruppo;
- insegnare ai discenti il lessico e le strutture linguistiche adeguate ad ordinare e/o offrire cibi e bevande;
- affinare le competenze digitali tramite l'utilizzo critico e finalizzato di strumenti quali, LIM, Edmodo, Prezi.

In musica – l'alimentazione e la musica si configurano come strumenti di comunicazione e contribuiscono alla crescita personale di un individuo. Una delle difficoltà maggiori nell'ambito dell'insegnamento musicale è quella di coinvolgere i ragazzi in un argomento di storia della musica. Per farlo si ricorre solitamente ai documentari, ma questi implicano una ricezione passiva di contenuti. In questo caso l'argomento intende stimolare, motivare e coinvolgere gli allievi invitandoli a scegliere opere che riecheggiamo di note e melodie ispirate a Giuseppe Verdi con particolare riferimento ai prodotti e alle ricette verdiane. Basti pensare alla Traviata che termina con il famoso "Libiamo nei lieti calici"; creando un ritmo personale in modo da poterlo eseguire in classe.
In Storia Geografia: presentazione di filmati riguardanti l'alimentazione nelle diverse aree geografiche e nel corso della storia ; confronto dei risultati evidenziati dalle attività precedenti con dati statistici relativi ai consumi e alle condizioni di salute nelle diverse aree geografiche.

SINTESI SULLE MODALITA' DI REALIZZAZIONE

Fase di **brainstorming**: in classe a gruppi gli studenti sono guidati a confrontare la dieta dei nostri nonni con quella attuale.
In particolare Per questo agli allievi vengono proposte le seguenti sfide:

-Ti trovi su una nave che sta per affondare! L'SOS è stato inviato, ma dovrai attendere i soccorsi per almeno un giorno su un isola deserta. Hai a disposizione pentole e fuoco, ma devi correre alla cambusa, scegliere quattro alimenti e portarli con te sulla scialuppa. Cosa scegli di portare, e perché?
-Un'agenzia ti ha chiamato per gestire un ristorante all'estero, ma devi conoscere bene i prodotti agricoli della zona e alcune ricette gastronomiche. Devi documentarti.

- Sei all'estero (Londra o Parigi) e sei rimasto solo in albergo perché i tuoi genitori si sono allontanati per qualche ora; hai fame e devi ordinare il pranzo per telefono o recandoti al ristorante. Come ti comporti?

Per le lingue straniere, francese e inglese, l'interesse e la curiosità degli allievi verranno stimolati attraverso le seguenti azioni:

Francese - si affronterà l'argomento con l'analisi dei ristoranti, menu, prodotti tipici stranieri (vini, formaggi ed altro) e anche lessico della tavola apparecchiata. Video consigliati: https://www.youtube.com/watch?v=QjeIzPCJrsU, https://www.youtube.com/watch?v=wfmVpzPqg20 e https://www.youtube.com/watch?v=ckTLQL7dvjI.

Inglese - verrà mostrato lo spezzone del film "Alice in Wonderland" diretto da Tim Burton del 2010, in cui Alice prende parte alla pazza festa del tè. Tale film è reperibile su YouTube.

Dopo che i discenti hanno guardato lo spezzone, si propone un esercizio diviso in tre parti, contrassegnato da relative lettere, in cui si invitano i ragazzi ad indicare i cibi e le bevande presenti o solo menzionati dai personaggi nella scena del tè, ad indicare se si tratta di sostantivi numerabili o non numerabili e ad individuare gli articoli partitivi posti accanto ai sostantivi a seconda della struttura linguistica in cui gli articoli sono inseriti.

Tutti i sostantivi e i relativi articoli partitivi saranno raccolti in un file che l'insegnante caricherà nella classe virtuale di Edmodo in modo che sia disponibile a tutti gli studenti.

Religione: nel contesto multiculturale e multi religioso attuale ci sono conflitti che insorgono anche a causa di convinzioni religiose che riguardano il cibo. Conoscere le differenze alimentari della religione cattolica, ebraica e musulmana. Si consiglia la lettura di approfondimento nel seguente sito:
http://www.amando.it/societa/mondo/differenze-alimentari-nelle-religioni.html

In scienze prima di avviare qualsiasi attività, per conoscere le abitudini alimentari degli alunni, lancio un'indagine creando un modulo google, reperibile al seguente link:
https://docs.google.com/forms/d/1q8h50loxuS3A_qMQkAhpC83cjiqIHIRABJee2x2JGLQ/prefill

Successivamente, in classe avvierò una discussione con gli allievi sui dati emersi dall'indagine che commenteremo assieme. Verranno analizzati i grafici e darò indicazioni su come realizzarli con excel. In laboratorio, quindi, i discenti verranno suddivisi in gruppi ognuno dei quali realizzerà istogrammi e areogrammi (sulle tredici domande previste nel questionario; ciascun gruppo ne analizzerà due) con il software sopra citato. A casa i ragazzi saranno invitati a seguire sulla piattaforma due presentazioni realizzate con il software prezi che pongono in risalto l'importanza di una sana alimentazione e alcuni video reperibili rispettivamente ai seguenti link: https://prezi.com/view/v05lv5n3ZmCuxLTQFvxR/; https://prezi.com/fw_vp8umjcvi/presentazione-cibi-spazzatura/;
https://www.youtube.com/watch?v=fJIJorFgsFk; https://www.youtube.com/watch?v=QsrXQFS7Fek ;
tutto ciò verrà caricato sulla piattaforma edpuzzle in modo da interagire con gli allievi e controllarne i progressi.

In musica – ciascun alunno avrà il compito di affrontare autonomamente a casa la video – lezione preparata dal docente al seguente link https://youtu.be/owYTgJEnR-4 in modo che possano accedere alla risorsa digitale.

In Storia e Geografia: In un mondo dove si sente tutto ed il contrario di tutto, proviamo a dare una guida su quella che è stata l'evoluzione dell'alimentazione umana. Dalle scimmie antropomorfe e l'uomo preistorico ai giorni nostri.Per cui faccio vedere ai ragazzi questo video preso da youtube.
https://www.youtube.com/watch?v=CtdWWGFnEZ8

Dopo la visione del video avvierò una discussione con i ragazzi su come si è evoluta l'alimentazione nel corso della Storia.

TEMPI DI SVOLGIMENTO

Le attività didattiche si svolgeranno nel corso del secondo quadrimestre.

METODOLOGIA / MATERIALI / STRUMENTI UTILIZZATI

Con la lingua inglese
II LEZIONE. Durata: 1 ora.
Viene proposta un'attività da svolgere in coppia, ricorrendo, pertanto, alla metodologia dell'apprendimento fra pari. I discenti dovranno utilizzare gli articoli partitivi individuati nella lezione precedente. Uno dei due alunni produrrà delle frasi scritte in cui utilizzerà l'articolo partitivo "some" e l'altro allievo delle frasi scritte in cui userà il partitivo "any". Tutte le frasi saranno caricate nella classe di Edmodo e condivise.
L'insegnante invita, inoltre, a guardare un video che propone un riassunto animato del romanzo di Carroll:
https://www.youtube.com/watch?v=4M2UcT3c-HA&list=PLA7D_pCJOR8Ga3OBsYyvjGVi7J_4s8e8L&index=2
Il video, di facile comprensione perché unisce un linguaggio semplice all'animazione e ai sottotitoli, verrà visto a casa. Questo video è stato scelto perché riassume l'intero romanzo, ma non contiene la scena della festa del tè, precedentemente presentata ai discenti e su cui essi hanno, quindi, già lavorato.
L'insegnante chiede agli alunni di fare attenzione a tutte le occasioni in cui compare il cibo nel video e alle espressioni verbali e/o scritte ad esso legate.
III LEZIONE. Durata: 2 ore
Nel laboratorio di informatica l'insegnante invita i ragazzi, raggruppati a coppie, a riportare tutte le occasioni in cui compare il cibo nel video e le espressioni ad esso legate, utilizzando prezi (www.prezi.com) o powerpoint. In seguito, l'insegnante chiede ai ragazzi di formare gruppi da 5 e di realizzare, sempre utilizzando prezi o powerpoint, delle brochure in cui ogni gruppo sceglie un determinato Paese e, sulla base di esso, deve indicare cosa è meglio mangiare e bere.
IV LEZIONE. Durata: 50 minuti.
Ogni gruppo, su proposta dell'insegnante, sceglierà un referente che presenterà agli altri gruppi il proprio lavoro fatto con prezi o powerpoint.
In particolare per la lingua francese il lavoro che si prevede da effettuarsi in classe sarà un dialogo in un ristorante da svolgersi simulando un' ordinazione dei vari piatti.

a) Per le scienze – in classe condurrò una discussione su quanto appresso dai video e procederò alla visione di una presentazione in powerpointnel cui interno si avrà la possibilità di risolvere quesiti applicando alcuni concetti affrontati con la matematica (risoluzione di proporzioni); inoltre, parlando di indice di massa corporea i ragazzi realizzeranno con il software excel un foglio che consenta loro di calcolare questo importante parametro, da utilizzare, anche, nel corso della verifica sommativa che verrà somministrata in laboratorio d'informatica. Inoltre dopo aver analizzato l'importanza della dieta mediterranea, che è stata riconosciuta dall' UNESCO come" patrimonio culturale immateriale dell'umanità", solleciterò gli allievi a esaminare la piramide nutrizionale di cui esistono diverse varianti. Successivamente li stimolerò a riflettere: a. distribuzione del cibo nel mondo; b. presenza di un forte il legame tra cibo e salute e dell'importanza conseguente di uno stile di vita corretto; c. disuguaglianza tra paesi industrializzati ove sono molto frequenti problemi di sovrappeso e obesità dovuti a diete squilibrate, e paesi sottosviluppati dove c'è carenza di acqua, di terra e quindi di cibo sano. In questo modo avrò la possibilità d'introdurre il concetto di "alimentazione sostenibile" intesa come stile di vita in grado di rispettare e rendere più sani l'ambiente e le persone; di parlare della doppia piramide: quella nutrizionale, nota a tutti, e quella ambientale.

Per musica – le fasi del lavoro cooperativo che gli alunni affronteranno saranno:

- organizzare piccoli gruppi
- scegliere un brano da studiare a partire dalle loro preferenze musicali
- attribuire le parti del brano ai vari componenti del gruppo
- organizzate tra i diversi componenti del gruppo lo studio individuale e in un secondo momento le prove collettive.

Storia e Geografia: Indagine sulle abitudini alimentari di noi studenti – Riflessioni e approfondimenti
Gli studenti dovranno raccogliere informazioni sulle loro abitudini alimentari attraverso:
un questionario da provare e controllare con i compagni di una classe ... per verificare la chiarezza delle domande
compilazione del questionario ed elaborazione dei i dati
.
Tabulazione dei questionari.
Nei testi messi a disposizione cercare le seguenti informazioni che riguardano l'alimentazione:
➔ la storia del cibo
➔ gli alimenti: funzioni e gruppi

➔ i dolci e le bevande non alcoliche
➔ conseguenze di una scorretta alimentazione
➔ indicazioni per una alimentazione sana
➔guida all'acquisto dei cibi: lettura dell'etichetta Il lavoro verrà svolto in aula e in laboratorio informatico; attraverso discussioni, attività individuali e di piccolo gruppo.

PRODOTTO FINALE

La valutazione formativa avverrà durante tutte le fasi dell'UdA, sia per i lavori individuali e sia di gruppo. In particolare, si utilizzerà la piattaforma Edmodo (su cui verranno caricate, tra l'altro, delle griglie di valutazione) per poter monitorare il lavoro dei ragazzi e poter fornire loro dei feedback immediati sui lavori presentati o rispondere alle loro richieste. Nello specifico per la prova delle lingue straniere si prevede la composizione e/o completamento di dialoghi al ristorante
L'UdA mira all'acquisizione di alcune delle competenze chiave europee quali **comunicare nella lingua straniera, competenze digitali, imparare ad imparare, competenze sociali e civiche.**
Il lavoro proposto agli alunni prevede vari momenti di valutazione formativa:

- Capacità di analizzare le immagini, esporre le proprie considerazioni e confrontarsi con la classe
- Capacità di cercare informazioni sulle immagini che siano usufruibili per il lavoro di gruppo
- Capacità di lavorare in gruppo, ascoltare e collaborare
- Capacità di organizzare un'esposizione in cui tutti siano coinvolti e che possa essere utile ai compagni per acquisire informazioni

Alla fine del lavoro verrà proposta una verifica sommativa strutturata.
Per scienze la verifica è reperibile al seguente indirizzo:http://www.epubeditor.it/ebook/?static=95006

RICADUTA SULLA CLASSE (reazione degli alunni, punti di forza e di debolezza)

I ragazzi creano qualcosa di personale da poter utilizzare nei ristoranti e nei vari punti di informazione per turisti. I principali vantaggi della flippedclassroom sono :
-l'acquisizione di un uso pragmatico della lingua straniera;
- la disponibilità di strumenti che favoriscono maggiore autonomia nel lavoro individuale e di gruppo;
-maggiore coinvolgimento da parte dei discenti, in quanto questi ultimi si sentono protagonisti, con l'apporto del singolo per il successo di tutto il gruppo.
A differenza dell'approccio didattico tradizionale in cui i contenuti venivano proposti dall'insegnante con una lezione frontale, l'approccio della flippedclassroom permette di favorire il lavoro attivo degli alunni, apprendendo non in modo passivo. Stimola la loro curiosità e li coinvolge nel cercare risposte e informazioni. Li spinge ad analizzare e osservare, incoraggia il confronto e l'ascolto dei compagni e la collaborazione nel lavoro di gruppo.