

DIARIO DI BORDO (ROLL)

PROTOCOLLO DI Sperimentazione (GRUPPO USR –Piemonte)

| | | | | | |
|---|---|--|---------------------------------|--|--|
| Sede/insegnante | Novi Ligure - Alessandra | Alessandra + 1 testimone (esperta della cucina del territorio) | | | |
| Destinatari/ Gruppo classe | Adulti, corso di alfabetizzazione. Inizio del percorso (per la maggior parte delle corsiste): ottobre/novembre 2017 | | | | |
| Numero destinatari, tipologia e/o analisi dei bisogni | <p>10 donne (e non solo...) di differente provenienza, scolarità e L1 (India, Colombia, Pakistan, Senegal, Marocco); tra le quali si segnalano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 donna di madrelingua wolof con nessuna scolarità, NAI - 1 donna di madrelingua punjabi, con 2 anni di scolarità e residente in Italia da due anni, con difficoltà di apprendimento nella lettoscrittura - 1 donna ispanofona e 1arabofona, entrambe NAI e di media scolarità <p>Migliorare la comprensione orale e la produzione orale e scritta, favorire l'interazione attraverso attività pratiche</p> | | | | |
| Materia/Livello | | Livello QCER | Multilivello con maggioranza A2 | | |
| Tempistica (in ore) | data: 11/04/2018 | | durata: h. 2,00 | | |
| Titolo/Argomento attività | <i>“Dolci terre... i dolci tipici del nostro territorio”: Baci di dama & canestrelli</i> | | | | |
| Materiali ed eventuali risorse TIC | <ul style="list-style-type: none"> - Ingredienti per fare i dolci - Utensili (grattugia, tritatutto, ciotole, mattarello) - Smartphone | | | | |
| Procedura usata (osservazioni, tempi ect.) | <p>L'incontro è stato suddiviso in tre parti:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Introduzione all'argomento con la scoperta/presentazione degli ingredienti e degli utensili b) “Racconto” e realizzazione della ricetta da parte dell'esperta c) Laboratorio <ol style="list-style-type: none"> a) Disposizione di ingredienti e utensili sul tavolo di lavoro. Degustazione dei tre dolci (Baci di dama, Canestrelli novesi, Canestrelli di frolla genovesi) e prime osservazioni. “Incontro” con gli ingredienti e presentazione degli utensili/strumenti di lavoro, lavoro sul lessico e sugli alimenti, (gioco di Kim classico e sensoriale, analisi sensoriale, tecniche varie) finalizzati allo sviluppo di abilità descrittive, all'ampliamento lessicale e alla memorizzazione. | | | | |

| | |
|------------------------------|---|
| | <p>b) 1 - Preparazione degli ingredienti da parte dell'esperta, "racconto" e realizzazione del primo impasto (pasta frolla), taglio dei biscotti. 2 - Preparazione/pesatura degli ingredienti da parte delle corsiste sotto indicazione dell'esperta, realizzazione del secondo impasto (Baci di dama) e preparazione dei baci. 3 – Preparazione/pesatura degli ingredienti da parte delle corsiste sotto indicazione dell'esperta, realizzazione del terzo impasto (canestrelli novesi) e preparazione dei biscotti.</p> <p>c) Procedura:</p> <p><u>Lettura autonoma</u>: Sostituita dalla preparazione della ricetta, eseguita/verbalizzata dall'esperta.</p> <p><u>Scambio</u>: Scrittura da parte dell'insegnante di ciò che le studentesse ricordavano (10 minuti ca.), frasi semplici ma anche parole chiave. Atteggiamento neutro, attenzione all'efficacia comunicativa.</p> <p><u>Validazione</u>: Eseguita dall'esperta sottolineando le frasi scritte alla lavagna con colori diversi. Riformulazione/riscrittura delle frasi/parole problematiche.</p> <p><u>Metacognizione</u>: Riflessioni</p> <p><u>Sviluppo</u>: Ripresa di parole chiave e termini sconosciuti; tecniche di manipolazione, di completamento etc.; chiarimenti; confronto interculturale; uso della struttura <i>serve/servono</i>.</p> |
| Osservazioni metodologiche | La fase di lettura silenziosa viene sostituita dalla verbalizzazione/esecuzione del testo da parte dell'esperta coadiuvata dalle studentesse. |
| Riscontro degli apprendenti: | Modalità di lavoro molto apprezzata, anche le studentesse NAI possono interagire; tutte hanno cercato di "ricostruire" le ricette partecipando allo scambio in un clima giocoso, divertito (abbassamento del filtro affettivo) |
| Criticità riscontrate: | Superficie di scrittura decisamente inadeguata (lavagnetta). Difficoltà di documentazione, necessità di cancellare e di fare eventualmente fotografie con lo <i>smartphone</i> . |
| Proposte di miglioramento | Uso di lavagna a fogli mobili, LIM ecc. |
| Eventuali note da aggiungere | <p>Punti di forza dell'esperienza:</p> <p>Valorizzazione degli studenti e delle competenze di ciascuno, delle varie abilità e capacità di memorizzazione. Tutti possono partecipare e concorrere alla realizzazione del laboratorio (ad esempio, chi non è</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>alfabetizzato, ma ha competenza nelle lingue orale dà un contributo adeguato e interessante, i NAI sono facilitati nell'apprendimento del lessico...) Coinvolgimento delle 4 abilità e interazione.</p> <p>Nota "tecnica": Nella ricetta dei canestrelli novesi uno degli ingredienti è il vino bianco (cortese) che nel nostro caso è stato sostituito con il tè.</p> <p>Informazioni aggiuntive: A Novi e sul territorio sono presenti molte aziende/laboratori di produzione del cioccolato (Pernigotti, Novi, Suissa, Bodrato, Gambarotta...) dove lavorano molti dipendenti stagionali. Nelle campagne si sono intensificate le coltivazioni di nocciole.</p> |
| | <p>Dubbi: Nella colonna "Non ho capito", se una frase è parzialmente vera viene sottolineata in parte di verde e in parte di rosso?</p> |

Attività:

Pesi, misure e contenitori

Lessico cibo

Farina, zucchero, uova (tuorlo, albume, guscio...), sale, olio, burro, limone, nocciole, tè

Lessico utensili

Tovaglia, tavola da impastare, grattugia, tritatutto, mattarello, coltello, ciotola, stampi, bilancia....

Verbi

Servire, grattugiare, impastare, tagliare, mescolare, stendere, misurare...

Serve/Servono

"Serve"/"servono"

Nelle frasi inserisci "serve/servono", come nell'esempio:

Es.: Per fare il ragù [serve] la carne di manzo.

-
1. Per preparare le fettuccine la farina.
 2. Per fare il tiramisù le uova, lo zucchero e il caffè.

3. Per fare la torta di mele il burro.
4. Per preparare il pollo arrosto il rosmarino.
5. Per fare la pizza la mozzarella e i pomodori.
6. Per fare un panino due fette di pane.
7. Per preparare una buona minestra il brodo.
8. Per fare i ravioli la ricotta e gli spinaci.

Con questo tipo di attività il passaggio dall’oralità alla scrittura è motivato dall’azione, la parola si fa scritto.

Con questa attività la macchina alfabetica permette a tutti la partecipazione, ciascuno, a seconda del grado di competenza, può contribuire all’azione: lingua parlata, lingua scritta.