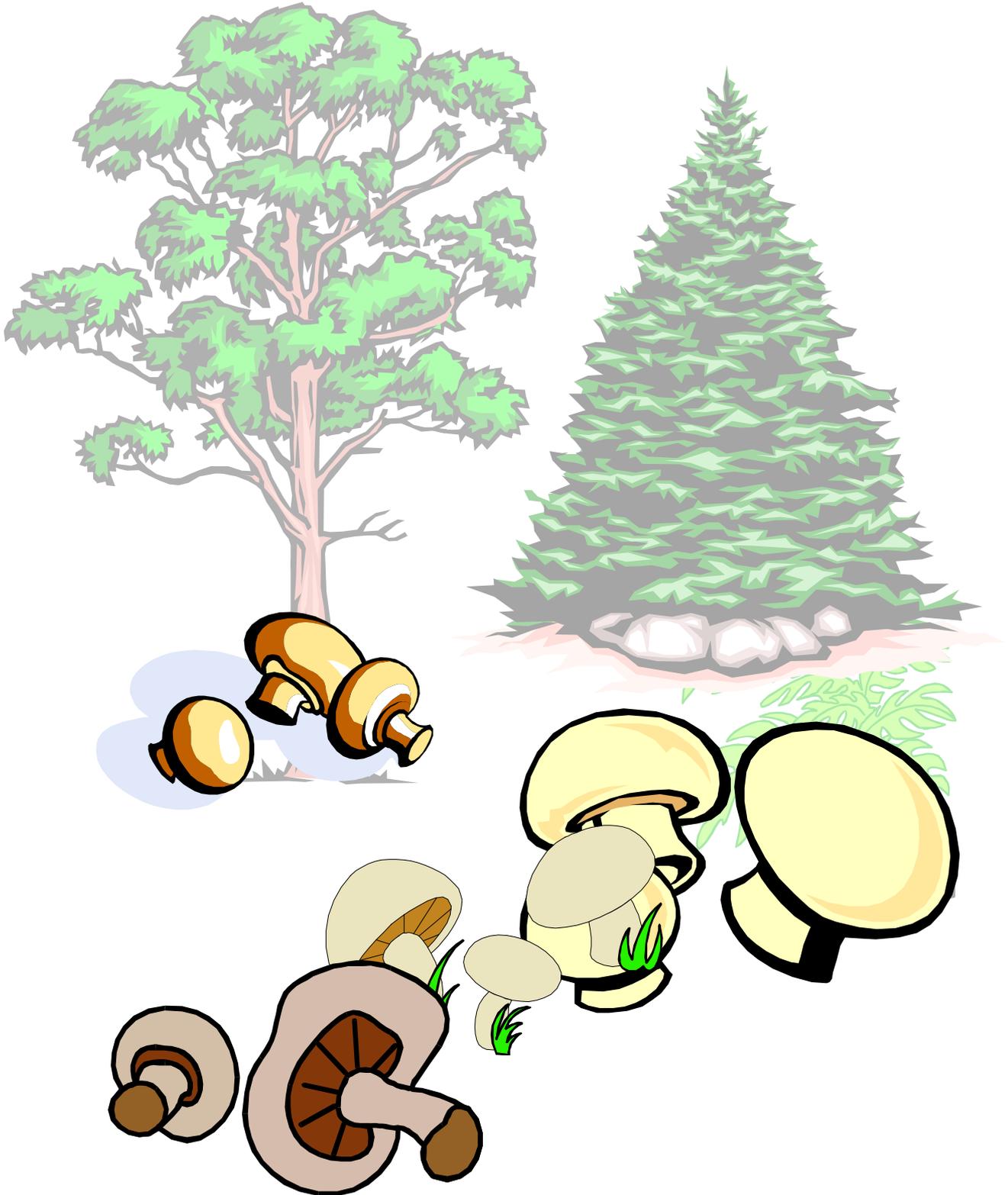


I funghi



ESPERIENZA TIPO MODULATA SULLA TRACCIA GUIDA PER L'INSEGNANTE



TITOLO DELL'ESPERIENZA: "Né piante, né animali, ma vegetali particolari"

OGGETTO DI STUDIO: **i funghi**

FASE DI ACCOGLIENZA - n. 1

<p>SVILUPPO DEL DESIDERIO</p>	 <p>Alla realtà. In ambienti particolari crescono i funghi: hanno il "cappello", vivono in ombra; il giorno prima non ci sono, il giorno dopo sono belli e grossi!!("crescere come i funghi" - detto) Abbiamo portato cestini di funghi a scuola trovati e comprati</p>
<p>COMPRESION E Indagine iniziale - raccolta idee</p>	<p>I funghi nascono per caso ... per semi, hanno le radici, hanno bisogno di acqua, contengono molta acqua quando si cucinano... la velocità di crescita dipende dall'ambiente Belli di aspetto, generalmente sono velenosi .. i funghi devono essere controllati da un esperto Chi va a funghi nei boschi deve intendersene!!! I funghi si conservano e si coltivano ... al supermercato si vendono in sacchetti secchi o surgelati ... una volta io ... Raccolta di racconti, ricordi, .. fatti, esperienze ...</p>
<p>PERCORSO DI PENSIERO</p>	<p>Compaiono dal nulla? Come vivono senza luce? Sono tutti buoni da gustare? Ci si può fidare dall'aspetto invitante o del profumo gradevole? Come si coltivano ? I funghi ... Boooo!!!! Come si presentano (osservazione)? Cosa sono, dove, quando, come crescono? Qual è la loro funzione? Belli, strani, diversi, buoni !?! ... Un po' di storia, classificazioni, linea evolutiva ...</p>

FASE DI RICERCA n. 2

<p>Razionalizzazione e elaborazione operatività azione</p>	<p>Allestimento laboratorio per ricercare il mistero della crescita dei funghi:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Abbiamo adottato il metodo della coltivazione in sacchi per i prataioli2) Abbiamo comprato da un vivaio la composta (vedere foto) con micelio,  pasta3) Abbiamo elencato un percorso di ricerca: <div data-bbox="1505 478 1928 608" style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> parola chiave</div> <ol style="list-style-type: none">a) Definizione discussa della posizione in classe della compostab) Elaborazione dello schema logico di indaginec) Definizione delle strategie e dei mezzi, dell'occorrente e del tempo di indagined) Azione per acquisire i risultati
<p>Risultato ottenuto: Abbiamo raccolto più volte i funghi - vedere sequenza fotografica - (1; 2; 3; 4; ..)</p>	

FASE DI VERIFICA n. 3

<p>PER CONFRONTO</p>	<ol style="list-style-type: none">a) Abbiamo ricercato analogie strutturali e di comportamento, con l'esperienza dei semib) Abbiamo raccolto le spore e le abbiamo analizzate al microscopioc) Abbiamo analizzato le ife con la lente di ingrandimento e al microscopiod) Abbiamo elencato analogie con quelli del supermercatoe) Li abbiamo degustati come "pizza ai funghi" (preparata da una pizzeria vicino alla scuola)f) Li abbiamo conservati per ricordo, in barattolo, (vedere "La realtà in barattolo")g) Esperienza ripetuta per altre specie per controllare percorso di sviluppo. (in programma)
--------------------------	---

FASE DI TEORIZZAZIONE n. 4

Matematizzazione	Vedere MAPPA CONCETTUALE  in sistema complesso secondo percorso logico di pensiero
Classificazione - prataiolo -	Nome scientifico
Classificazione generale	Vedere scheda evolutiva figurata e quella del fagiolo
Approfondimento	Consultazione di libri, interventi di genitori esperti * I tartufi: parenti dei funghi (in programma) * Ambiente di crescita * In programma: mostra fotografica sui funghi ogni specie nel suo ambiente
Verifica dell'acquisizione	Frammentazione in modo aperto e chiuso della mappa concettuale complessa secondo le parti da verificare. 
In sintesi	I funghi non nascono dal nulla, hanno un ciclo vitale per spore, vivono a spese di sostanze preformate, non hanno bisogno di luce, non hanno la clorofilla, ciò che si raccoglie è il "corpo fruttifero" che può essere commestibile, contengono molta acqua, ogni specie ha un nome scientifico, esiste una normativa per la tutela dei funghi ... i funghi buoni si riconoscono secondo criteri specifici ...

FASE DI COMUNICAZIONE

Schede operative	Coltivazione in composta Raccolta spore Spore al microscopio
Descrizioni	Debole o strutturata
Concretizzazioni Figurazioni	Foto Disegni Fotocopie Essiccazione

rielaborazione	"Sagra" dei funghi in classe!!!
Valutazione finale a classe aperta	Suggerimenti Critiche Racconti Vincoli considerazioni

Risultato finale:

ESPERIENZA ENTUSIASMANTE per gli alunni che l'hanno vissuta come gioco e "gustata"!!!!

ESPERIENZA ENTUSIASMANTE per l'insegnante che ha raggiunto l'obiettivo prefissato: gli alunni motivati hanno appreso e sono disponibili a fare nuove esperienze.





