

Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo

UdA



1.	Titolo	L'arte del Taleggio
	Ordine di scuola	Scuola Secondaria di Secondo Grado
	Tipologia istituto	Istituto Professionale
	Classe/i	Biennio
	Durata	4/5 settimane più monitoraggio
	Periodo	Febbraio-Giugno 2026
	Asse culturale	Scientifico-tecnologico – Storico-sociale
	Discipline coinvolte	Scienze Naturali/Integrate, Laboratorio di Chimica, Matematica, Tecnologie Digitali, Educazione Civica, Arte/Musica
	Contesto	Aula, laboratorio, giardino scolastico
	Prodotto finale	Vivaio di talee radicate + diario di bordo
2.	COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	
	Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria (STEM)	3. COMPETENZE DI USCITA Applicare tecniche di propagazione vegetativa comprendendo i processi fisiologici delle piante Operare in contesti laboratoriale e outdoor nel rispetto delle norme di sicurezza Osservare, documentare e interpretare fenomeni biologici
	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	
	Competenza digitale	

Istituto Polispécialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo



	Competenza in materia di cittadinanza		
	Consapevolezza ed espressione culturale		
4. RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI			
SCIENZE NATURALI/INTEGRATE			
Competenze	Abilità	Conoscenze	
Comprendere i processi biologici delle piante	Distinguere riproduzione sessuata e agamica	Riproduzione delle piante	
Applicare concetti scientifici	Individuare parti idonee alla talea	Fusto, foglia, nodo	
Osservare e interpretare fenomeni	Analizzare il processo di radicazione	Totipotenza cellulare	
Comprendere i processi energetici delle piante	Collegare luce, foglie e crescita	Fotosintesi clorofilliana	
Utilizzare linguaggio scientifico	Compilare schede e relazioni	Terminologia scientifica	
Mettere in relazione struttura e funzione	Riconoscere il ruolo delle foglie nella talea	Clorofilla e cloroplasti	

Focus fotosintesi:

- ruolo della luce nella sopravvivenza della talea,
- produzione di zuccheri come fonte energetica per la radicazione,
- equilibrio tra superficie fogliare e perdita d'acqua.

LABORATORIO DI CHIMICA / SCIENZE APPLICATE		
Competenza	Abilità	Conoscenze
Operare secondo protocolli	Eseguire correttamente il taleaggio	Fasi operative

Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" - Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia - Sala e Vendita - Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico - Economico art. AFM e Turismo



Rispettare norme di sicurezza	Utilizzare strumenti adeguati	DPI e sicurezza
Applicare il metodo scientifico	Monitorare parametri ambientali	Umidità, temperatura, luce
Comprendere reazioni biologiche	Collegare ambiente e fotosintesi	Scambi gassosi
Documentare esperienze	Registrare dati	Diario di laboratorio

MATEMATICA

Competenza	Abilità	Conoscenze
Analizzare dati	Calcolare percentuali	Percentuali
Rappresentare informazioni	Creare tabelle e grafici	Grafici
Interpretare risultati	Confrontare esiti tra gruppi	Medie e confronti

TECNOLOGIE DIGITALI

Competenza	Abilità	Conoscenze
Usare strumenti digitali	Utilizzare app botaniche	App di riconoscimento
Documentare processi	Creare diario digitale	Struttura digitale
Collaborare online	Condividere materiali	Ambienti collaborativi

EDUCAZIONE CIVICA

Competenza	Abilità	Conoscenze
Agire in modo sostenibile	Riutilizzare materiali	Economia circolare
Partecipare attivamente	Lavorare in gruppo	Cooperazione
Riflettere sul rapporto uomo-natura	Argomentare scelte	Sostenibilità
Comprendere il valore delle piante	Collegare fotosintesi e vita	Equilibrio ecosistemico

Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" - Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia - Sala e Vendita - Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico - Economico art. AFM e Turismo

ARTE, MUSICA E BENESSERE (INTERDISCIPLINARE)

Competenze	Abilità	Conoscenze
Sviluppare sensibilità percettiva	Ascoltare in modo consapevole	Musica descrittiva
Connettere arte e natura	Riflettere sulle emozioni	Relazione suono-ambiente
Migliorare il benessere personale	Vivere esperienze immersive	Tecnica Shinrin-Yoku
Comprendere linguaggi culturali	Interpretare messaggi artistici	Natura come linguaggio

Attività collegate:

- Visione del contributo di **Stefano Mancuso** sul comportamento delle piante
- Ascolto guidato di **Daphnis et Chloé** di **Maurice Ravel**

5. PREREQUISITI

Metodologia

Learning by Doing
Laboratorio didattico
Cooperative Learning
Flipped Classroom
Outdoor Education
Educazione esperienziale

6. METODOLOGIE DIDATTICHE

Applicazione

Realizzazione pratica delle talee
Attività operative e osservazioni
Lavoro in gruppi eterogenei
Video su taleaggio e fotosintesi
Attività in giardino
Ascolto, osservazione, riflessione

Conoscenze di base

Parti fondamentali della pianta
Concetti elementari di nutrizione vegetale
Uso corretto di semplici strumenti
Esperienze di lavoro cooperativo

7. STRUMENTI E RISORSE

Tipologia Strumenti

Materiali Piante madri, vasetti, terriccio

Strumenti Forbici, diffusore, etichette

Digitali Visione video di **Stefano Mancuso**
Ascolto musicale ispirato a **Daphnis et Chloé** di **Maurice Ravel**

Digitali App botaniche, diario digitale

Inclusivi Schede visive, checklist

Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo

8. INCLUSIONE – ADATTAMENTI BES / DSA (PEI – PDP)

Area	Strategie
Accesso	Video tutorial, mappe concettuali sulla fotosintesi
Processo	Checklist guidate
Organizzazione	Gruppi cooperativi
Valutazione	Tempi flessibili, prove pratiche
Supporto	Tutoring tra pari



9. FASI OPERATIVE (Articolazione)

Fase	Attività	Durata
1. Teoria & Scoperta/ Classe	Verifica dei prerequisiti con un brainstorming: Lezione partecipata: cos'è una talea? Perché si usa? (Identità genetica con la pianta madre). Video sul taleggio. Visione di un video in cui Stefano Mancuso dimostra che le piante ci propongono modelli innovativi per le nostre relazioni sociali. https://youtu.be/aq1uigrv69c	2 ore
2. Ascolto, osservazione, immersione/ Giardino	Stimoli iniziali: Sopralluogo nel giardino scolastico o riconoscimento piante. Passeggiata in giardino e ascolto a occhi chiusi del brano di Maurice Ravel "Daphnis et Chloé" Suite n. 2 (attività ispirata alla tecnica giapponese Shinrin-Yoku, assorbire la natura e il verde che ci circonda). Chimica e comunicazione che scaturisce dall'osservazione delle piante attorno a noi. Riflessione sulle parole del libro: gli alberi respirano, comunicano e provano emozioni. Scelta dei rametti (apicali, semilegnosi).	2 ore
3. Classe	Confronto fra pari: considerazioni degli studenti: come possiamo preservare l'ambiente per il bene dell'uomo? Gli studenti indagano il significato del pensiero ecologico, la qualità di un'esistenza in città e la connessione uomo-natura.	1 ora

Istituto Polispécialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo

**4. Divisione in
gruppi /Flipped
classroom**

La classe è stata divisa in tre/quattro gruppi eterogenei, ogni gruppo è stato assegnato una specie. A casa ogni gruppo approfondisce on line le specie viste in giardino per poi discuterne in classe.

**5. Scelta & Taglio
Laboratorio/
Giardino**

Azioni: Gli studenti utilizzano App per il riconoscimento delle piante, scelgono le piante da prendere in esame. Rimozione foglie inferiori, taglio obliquo sotto il nodo, inserimento nelle boccette, successivamente trapianto nel terriccio in vasetti. Ogni gruppo provvede ad etichettare, sistemare, classificare e ordinare laboratorio.

2/3 ore

6. Monitoraggio

Ogni gruppo redige la scheda tecnica, osservazioni, monitoraggio e azioni che settimanalmente attuano. Creazione della zona talee (luce indiretta). **Creazione diario:** innaffiatura, controllo umidità (evitare marciumi), annotazione progressi. creano un diario digitale con foto e formazione sulle specie delle piante che sono state scelte.

4/5 settimane

**7. Risultati &
Valutazione**

Verifica attecchimento (resistenza al lieve trazione).
Trapianto delle talee radicate. Valutazione e autovalutazione.

1 ora

**8. Diario
bordo/presentazione**

Presentazione finale lavoro diario bordo, digitale e esposizione orale delle tappe del progetto, considerazioni e autovalutazione ragazzi/docente. A fine progetto i ragazzi porteranno a casa la piantina.

2 ore

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

10. VERIFICA E VALUTAZIONE (AUTENTICA)

Ambito	Indicatori	Rubrica a 4 livelli
Prodotto	Percentuale di talee radicate	Iniziale – Base – Intermedio – Avanzato
Processo	Rispetto procedure	
Conoscenze	Comprensione taleaggio e fotosintesi	
Documentazione	Costanza e precisione	
Competenze sociali	Collaborazione	
Cittadinanza	Cura e responsabilità	

Verifica e Valutazione (Autentica)

La valutazione non si basa solo sul successo della talea, ma sul processo e sulla comprensione.

- **Valutazione del Prodotto (Talea):** Percentuale di talee radicate rispetto al totale.
- **Valutazione del Processo (Osservazione sistematica):**
 - Rispetto delle norme di sicurezza (uso forbici).
 - Correttezza tecnica (taglio, pulizia foglie, drenaggio).
- **Valutazione della Documentazione (Diario di bordo):** Costanza nell'osservazione e precisione nella registrazione dei dati (umidità, temperatura, giorni impiegati).

Rubrica di valutazione: 4 livelli (Iniziale, Base, Intermedio, Avanzato) su: Conoscenze tecniche, Abilità operative, Responsabilità/Cura.

RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE/AUTOVALUTAZIONE
Descrivi il percorso generale dell'attività.
Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu.
Indica quali difficoltà hai dovuto affrontare e come le hai superate.
Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento?
Cosa devi ancora imparare?
Come valuti il lavoro da te svolto?

SCHEDA AUTOVALUTAZIONE DOCENTE UDA TALEAGGIO allegata.

Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo

In conclusione, la realizzazione del Vivaio scolastico di talee radicate, oltre ai contenuti didattici, sviluppa competenze professionali, una cittadinanza attiva e rende maggiormente tangibile il ruolo della fotosintesi clorofilliana come base della vita sulla Terra oltre che sviluppare quelle che sono le competenze trasversali.



COMPETENZE TRASVERSALI (LIFE SKILLS)

Competenze	Abilità	Conoscenze
Imparare a imparare	Autovalutare il proprio lavoro	Strategie di studio
Collaborare e partecipare	Assumere ruoli nel gruppo	Cooperative learning
Agire in autonomia	Gestire tempi e materiali	Organizzazione del lavoro
Responsabilità e cura	Monitorare le talee	Cura degli esseri viventi

Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo

UdA: L'arte del Taleggio

Docente: _____ Classe/i: _____ Periodo: _____

AUTOVALUTAZIONE DOCENTE – VERSIONE SINTETICA

1. Progettazione e coerenza curricolare

Indicatori	1	2	3	4
Coerenza con PTOF e curriculum				
Chiarezza obiettivi e competenze				
Interdisciplinarietà				

2. Metodologie didattiche

Indicatori	1	2	3	4
Didattica laboratoriale / learning by doing				
Cooperative learning				
Outdoor education				

3. Gestione della classe

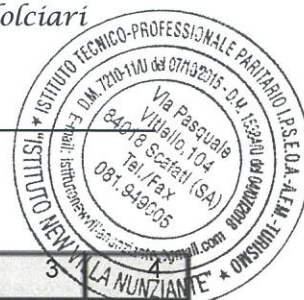
Indicatori	1	2	3	4
Clima educativo				
Gestione tempi e materiali				
Sicurezza				

4. Inclusione e personalizzazione

Indicatori	1	2	3	4
Strategie BES/DSA				
Partecipazione di tutti				

5. Apprendimenti e risultati

Indicatori	1	2	3	4
Comprensione scientifica (taleggio e fotosintesi)				
Abilità operative				
Autonomia e responsabilità				



*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

6. Valutazione e documentazione

Indicatori				
Valutazione autentica				
Chiarezza dei criteri				
Diario di bordo				



7. Riflessione finale

Punti di forza del progetto:

Aspetti da migliorare:

Scala di riferimento: 1 = Criticità evidenti · 2 = Parzialmente adeguato · 3 = Adeguato · 4 = Molto efficace