

Controllo dell'apprendimento

Informazioni per il PD



1/4

Compito	<p>Gli alunni riprendono i cartoncini con le domande della prima lezione e li discutono assieme.</p> <p>Per chiudere l'unità didattica sul tema del sale, gli alunni guardano il film «Cavalcando la vetta» e rispondono alle domande di una scheda per il controllo dell'apprendimento. Queste due ultime attività possono essere precedute o seguite da una visita guidata presso una delle saline svizzere.</p>
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> • Gli alunni rispondono alle domande di un test per verificare i progressi fatti.
Materiale	<ul style="list-style-type: none"> • Film • Scheda per il controllo dell'apprendimento
Forma sociale	Plenum / LI
Tempo	45'

Informazioni
supplementari

- Se a scuola non avete il DVD del film «Cavalcando la vetta», potete richiederlo sul sito www.salz.ch
- Immagini: Se niente altro menzionato le immagini sono di pixabay o saline svizzere.

Controllo dell'apprendimento



Controllo dell'apprendimento

1. A cosa serve il sale? Elenca almeno quattro dei suoi usi.

2. Il sale da cucina è un composto chimico di due elementi. Come si chiamano? E come viene chiamato il sale da cucina in chimica?

3. Perché il sale ha la proprietà di conservare la carne?

4. Elenca alcuni esempi di usi medici e terapeutici del sale.

5. Spiega perché i mari e gli oceani possono essere definiti dei «depositi» di sale.

Controllo dell'apprendimento



6. Hai fatto molti esperimenti con il sale. Illustrane uno e spiega anche perché ti ha colpito particolarmente.

7. Qual è la relazione tra il sale e il termine «salario»?

8. Secondo la leggenda, come è stato scoperto il sale in Svizzera?

Controllo dell'apprendimento

Soluzioni



4/4

Soluzioni

1. A cosa serve il sale? Elenca almeno quattro dei suoi usi.
Per cucinare, in medicina, per gli animali, per spargerlo sulle strade in inverno, ecc.
2. Il sale da cucina è un composto chimico di due elementi. Come si chiamano? E come viene chiamato il sale da cucina in chimica?
Sodio e cloro. Cloruro di sodio.
3. Perché il sale ha la proprietà di conservare la carne?
I batteri responsabili del deterioramento degli alimenti hanno bisogno d'acqua per vivere. Mettendo sotto sale la carne e il pesce, gli si toglie tutta l'umidità. In questo modo i batteri non riescono a moltiplicarsi.
4. Elenca alcuni esempi di usi medici e terapeutici del sale.
Contro la tosse, il raffreddore, la stanchezza primaverile, ecc.
5. Spiega perché i mari e gli oceani possono essere definiti dei «depositi» di sale.
Il sole fa evaporare l'acqua dei mari, ma non il sale.
6. Hai fatto molti esperimenti con il sale. Illustrane uno e spiega anche perché ti ha colpito particolarmente.
Risposta individuale.
7. Qual è la relazione tra il sale e il termine «salario»?
I legionari romani non venivano pagati in oro, bensì in sale. Da qui viene l'origine del termine «salario».
8. Secondo la leggenda, come è stato scoperto il sale in Svizzera?
Secondo la leggenda, un giovane pastore portava a pascolare le sue capre a Panex, non lontano da Ollon, sopra Bex. Per abbeverarsi, le bestie mostravano di preferire chiaramente l'acqua di due sorgenti. Per curiosità egli l'assaggiò e, trovandola salata, ne fece bollire una grossa marmitta. L'acqua evaporò e sul fondo della marmitta rimase un po' di sale.