

# Progetto di attività

## *“Come arriva il latte nella tua tazza”*

### PREMESSA

Il progetto è destinato agli alunni di 3<sup>a</sup> e 4<sup>a</sup> inseriti nei moduli ed è di tipo trasversale nel senso che coinvolge attività attinenti i tre ambiti e si concretizzerà con la stesura di un “giornalino” rivolto a genitori e bambini.

### OBIETTIVI

- 1) **di tipo economico** (provenienza e attività legate al latte)
- 2) **di tipo igienico/sanitario** (alimentazione, controlli sanitari)
- 3) **di tipo ecologico** (importanza di pascoli e ambienti non inquinati)

### CONTENUTI

- 1) **di tipo disciplinare**
  - conoscenza globale dei mammiferi con particolare riferimento alla mucca
  - conoscenza dell’habitat e delle abitudini della mucca
  - conoscenza delle principali occupazioni legate alla produzione ed al consumo del latte
  - conoscenza delle regole igienico/sanitarie che controllano tale produzione
  - conoscenza del valore nutrizionale del latte.
- 2) **della comunicazione**
  - decodifica dei vari messaggi pubblicitari riferiti al consumo del latte.
- 3) **di tipo strumentale**
  - concetto di percentuale, somma, divisione, frazione, media, costo e guadagno.
  - grafici e tabelle
  - misurazioni
  - uso differenziato dei colori (matite, pennarelli, tempere).

Il progetto finale del lavoro svolto

Gli obiettivi sono interdisciplinari

Viene preso in considerazione principalmente l'ambito scientifico

Il progetto permette lo sviluppo di contenuti di tipo disciplinare: ambito logico-matematico

In questo progetto sono state segnalate solo le tappe necessarie alla realizzazione dell'attività. **Il percorso didattico non è esplicitato.** Alcune indicazioni si possono comunque dedurre dalla produzione dei bambini.

## SEQUENZE PER ARRIVARE AL PRODOTTO

- A) raccogliere ipotesi sul percorso del latte (alunni)
- B) raccogliere, riordinare e tabulare dati (alunni + insegnanti)
- C) preparare questionario (alunni + insegnanti)
- D) osservare la mucca e il suo habitat (alunni)
- E) intervistare (alunni + insegnanti)
- F) proiettare diapositive e filmati (alunni + insegnanti + esperti)
- G) documentarsi sul percorso del latte (alunni + insegnanti)
- H) documentarsi sull'aspetto scientifico, economico e igienico/sanitario legati alla produzione del latte (alunni + insegnanti)
- I) realizzare proposte grafico-pittoriche con l'uso di diverse tecniche (alunni)
- L) proposte e scelte del codice linguistico da utilizzare per la realizzazione del giornalino (alunni + insegnanti)
- M) eseguire fotocopie dei vari elaborati (insegnanti)
- N) realizzazione finale del giornalino (alunni + insegnanti)
- O) contattare gli esperti (CD+insegnanti)
- P) visita alla "Centrale laitière" (alunni + insegnanti)
- Q) richiesta di autorizzazione alla direzione, ai genitori e al Comune per le uscite (alunni + insegnanti)

## METODOLOGIA

### Metodo della ricerca

Per metodologia della ricerca si intende quel procedimento attraverso il quale i bambini:

- \* formulano delle ipotesi sul tema preso in considerazione
- \* propongono delle modalità per la ricerca di materiali e situazioni che consentano loro di verificare le ipotesi effettuate (letture, interviste, visite)
- \* mettono a confronto le loro conoscenze iniziali con le informazioni acquisite
- \* giungono così ad una conoscenza più approfondita e completa dell'argomento trattato

Tutte le fasi della sequenza sono state trasformate in unità didattiche elaborate nel corso dell'anno.

Fasi individuabili nella sequenza per arrivare al prodotto:  
A+B -> raccolta delle preconoscenze  
C+D+E -> verifica delle ipotesi e approfondimenti  
F+G+H+O+P -> documentazione e approfondimento  
I+L+M+N -> realizzazione prodotto finale

## STRUMENTI

- registratore e cassette
- diapositive e proiettore
- fotocopiatrice
- materiale di consumo

## TEMPI

Due mesi circa

## SPAZI

- scuola (aule - sala teatro)
- centrale laitère
- stalle
- prati

## COSTI

- trasporto alunni (a carico del Comune)
- due risme di carta L. 16.000
- 2 scatole pennarelli - tempere e pennelli L. 30.000

## RISULTATI E VALUTAZIONE

- verifiche intermedie riferite ai vari punti del progetto durante la produzione del giornalino per apportare eventuali modifiche
- presentazione del giornalino in altra classe (momento di autovalutazione dell'alunno)

## AREE INTERESSATE

### Educazione scientifica

- i mammiferi ed in particolare la mucca
- il valore nutrizionale del latte

### Geografia

- gli ambienti: montagna/alpeggio, pianura

### Studi Sociali

- attività legate alla produzione del latte

### Educazione logico-matematica

- compravendita
- misurazione
- grafici
- percentuali

### Educazione all'immagine

- messaggi pubblicitari, codifica e decodifica

### Lingua italiana e francese

- testi descrittivi e narrativi

Definizione dei costi: parte integrante del progetto

Vengono definite all'interno delle varie unità didattiche e permettono di avere costantemente il quadro della situazione al fine di modificare, a seconda delle esigenze emerse, il percorso ipotizzato.

## IL PRODOTTO FINALE

COME ARRIVA IL LATTE NELLA  
NOSTRA TAVOLA?



### INDICE

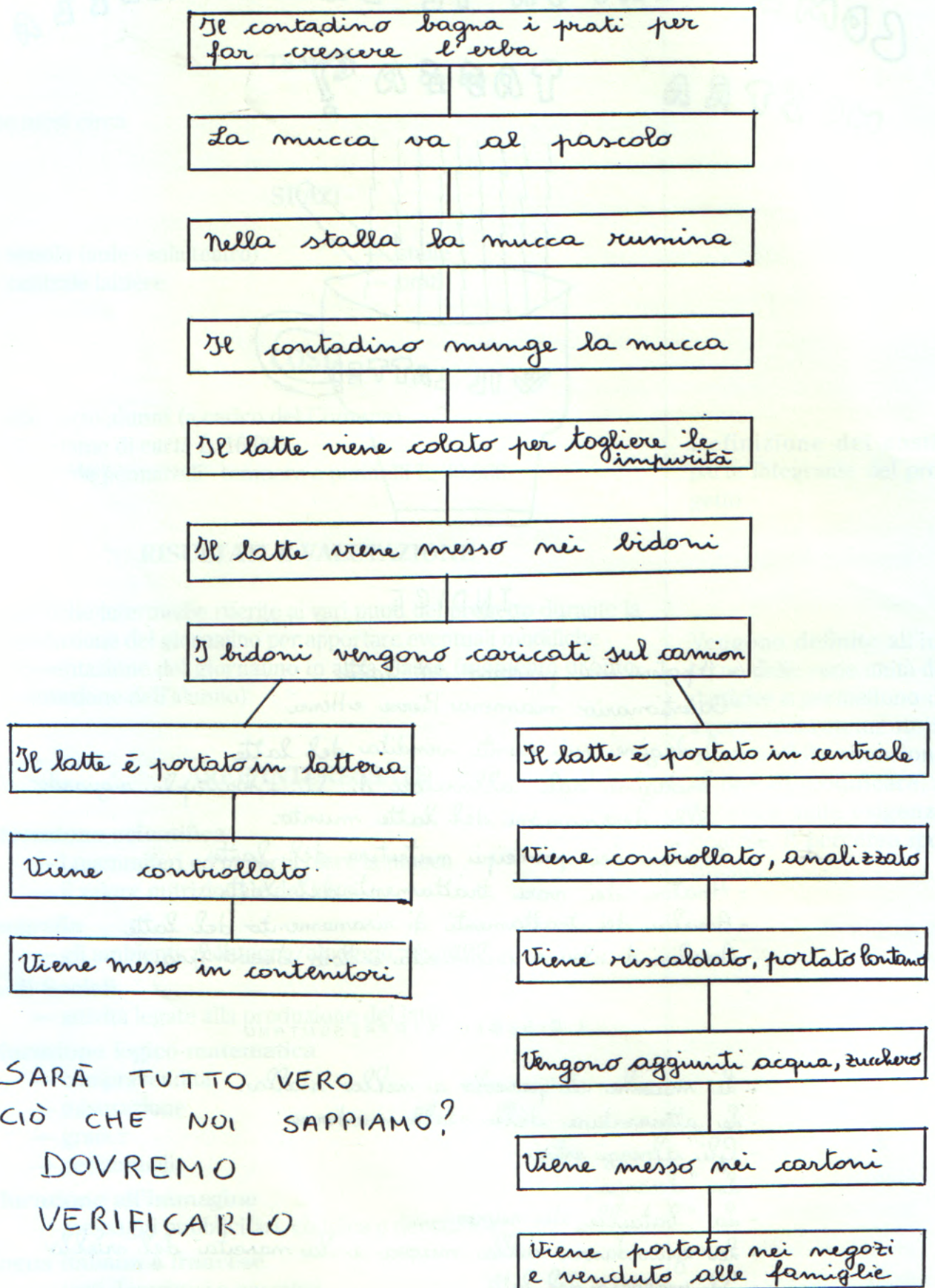
- Spotteri sul percorso del latte.
- Questionario mamma Pierre e Henri
- Indagine sui punti vendita del latte
- Indagine agli allevatori di St. Christophe riguardo alle destinazioni del latte munto.
- Analisi dei principi nutritivi del latte
- Analisi dei vari trattamenti del latte
- Analisi dei trattamenti di risanamento del latte
- Analisi di alcune pubblicità e loro decodifica.

### I DISEGNI RAPPRESENTANO

- Le mucche al pascolo e nella stalla.
- Le attrezzature delle stalle moderne
- Gli alpeggi estivi
- La "derarpa"
- La "bataille", des reines
- La gravidanza della mucca e la nascita del vitello
- Il percorso del latte

## Fase della scoperta delle rappresentazioni mentali degli alunni

LE NOSTRE IPOTESI SUL PERCORSO DEL LATTE :



SARÀ TUTTO VERO  
CIÒ CHE NOI SAPPIAMO?

DOVREMO  
VERIFICARLO

Questa tabella evidenzia gli obiettivi raggiunti alla fine di questa fase di lavoro

	Sapere	Saper fare	Saper essere
Lingua italiana	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Capacità di espressione orale</li> <li>— Uso della lingua come memoria del gruppo</li> </ul>		
Scienze			<ul style="list-style-type: none"> <li>— Accettazione del dubbio</li> </ul>
Educazione alla convivenza democratica			<ul style="list-style-type: none"> <li>— Sapersi dare delle regole</li> <li>— Accettazione delle diverse posizioni</li> </ul>

- In autunno in montagna...  
 - viene la neve, e in gennaio...  
 a) Con quali orari? -...  
 - Dal mattino verso le 8.00 fino alle 12.00...  
 alle 12.00...  
 b) Tutte le mucche...  
 - No, solamente quelle che...  
 c) ...  
 - l'aspetta...  
 d) ...  
 - Nel periodo seguente il parto...  
 e) Chi viene a prendere il latte?  
 lo portano noi alla latteria di Sorreley

## La riflessione dei bambini continua:

Non siamo tutti d'accordo sulle ipotesi fatte, perciò decidiamo di andare a chiedere alla mamma di Pierre e Henri, che allena le mucche, alcune informazioni -

- 1) Prepariamo il questionario -
- 2) Andiamo nel prato dove le mucche stanno pascolando -
- 3) Visitiamo le stalle; andiamo nel fienile; osserviamo i macchinari e gli attrezzi agricoli; vediamo il funzionamento della concimaia -

Qui di seguito riportiamo il questionario con le risposte della mamma di Pierre e Henry.

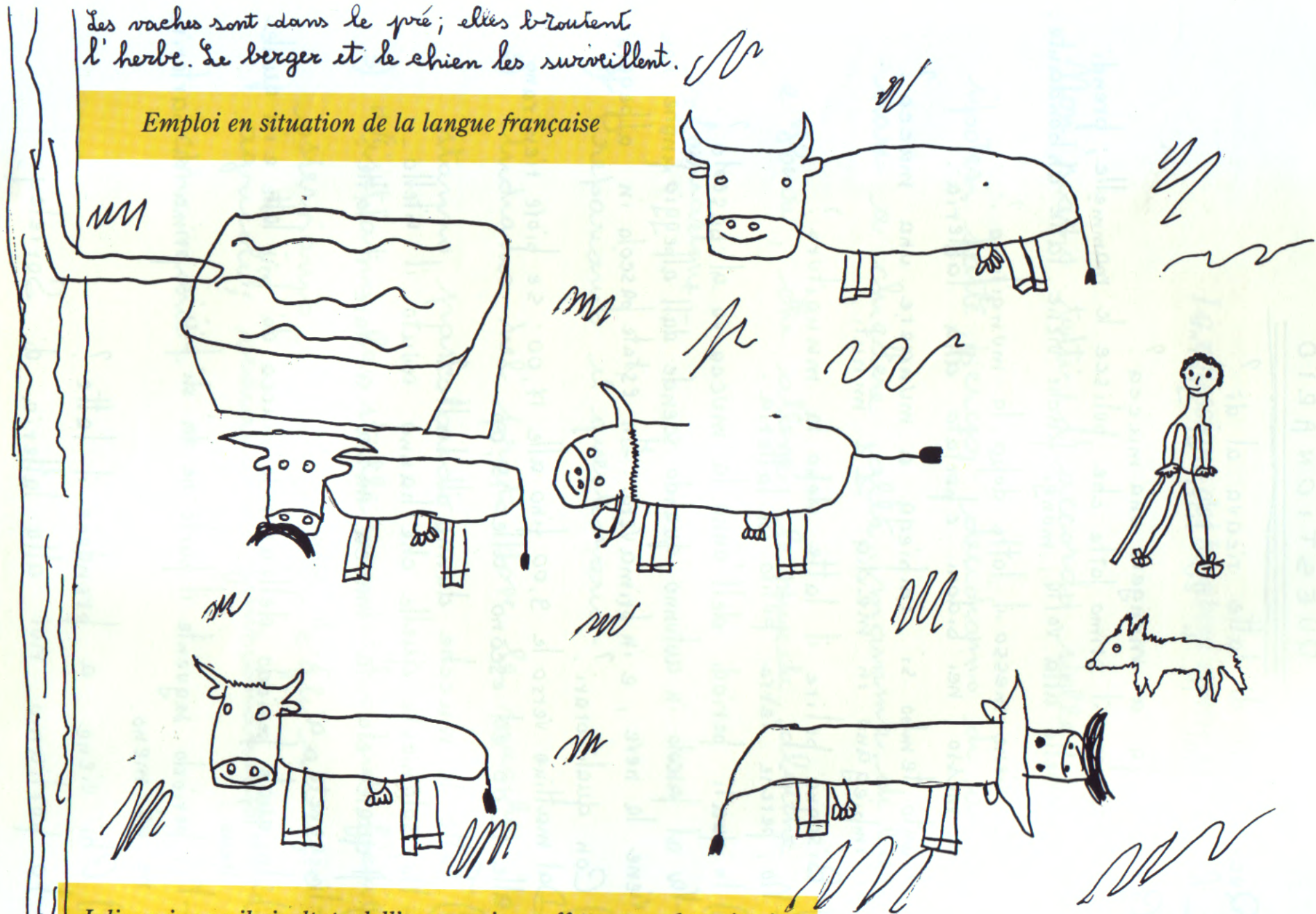
## QUESTIONARIO

- 1) Quanti litri di latte ricava al di?  
- Ricavo dai 14 ai 20 litri al giorno.
- 2) Come si fa a mungere una mucca?  
- Fai seorrere il primo latte che pulisce le mammelle; prendi due mammelle alla volta, mungi finché viene latte abbondante.
- 3) Dove viene messo il latte dopo la mungitura?  
- Viene messo nei bidoni e portato alla latteria.
- 4) Quanto tempo si impiega a mungere una mucca?  
- Si impiegano in media 11 minuti.
- 5) Bisogna pulire il latte dopo la mungitura?  
- No, perché verrà pulito in latteria.
- 6) In quali periodi dell'anno la mucca va al pascolo?  
- Va al pascolo in autunno quando scende dall'alpeggio finché non viene la neve, e in primavera. In estate pascola in alpeggio.
- 7) Con quali orari?  
- Dal mattino verso le 9,00 fino alle 17,00; se piove rientrano alle 12,00 ed escono alle 15,00.
- 8) Tutte le mucche danno il latte?  
- No, solamente quelle che hanno avuto il vitello.
- 9) A quale età la mucca inizia a dare il latte?  
- In genere a 3. 4. anni.
- 10) In quale periodo dell'anno la mucca dà più latte e in quale meno?  
- Nel periodo seguente il parto ne dà di più e prima di partorire ne dà meno.
- 11) Chi viene a prendere il latte?  
- Io portiamo noi alla latteria di Sorreley.



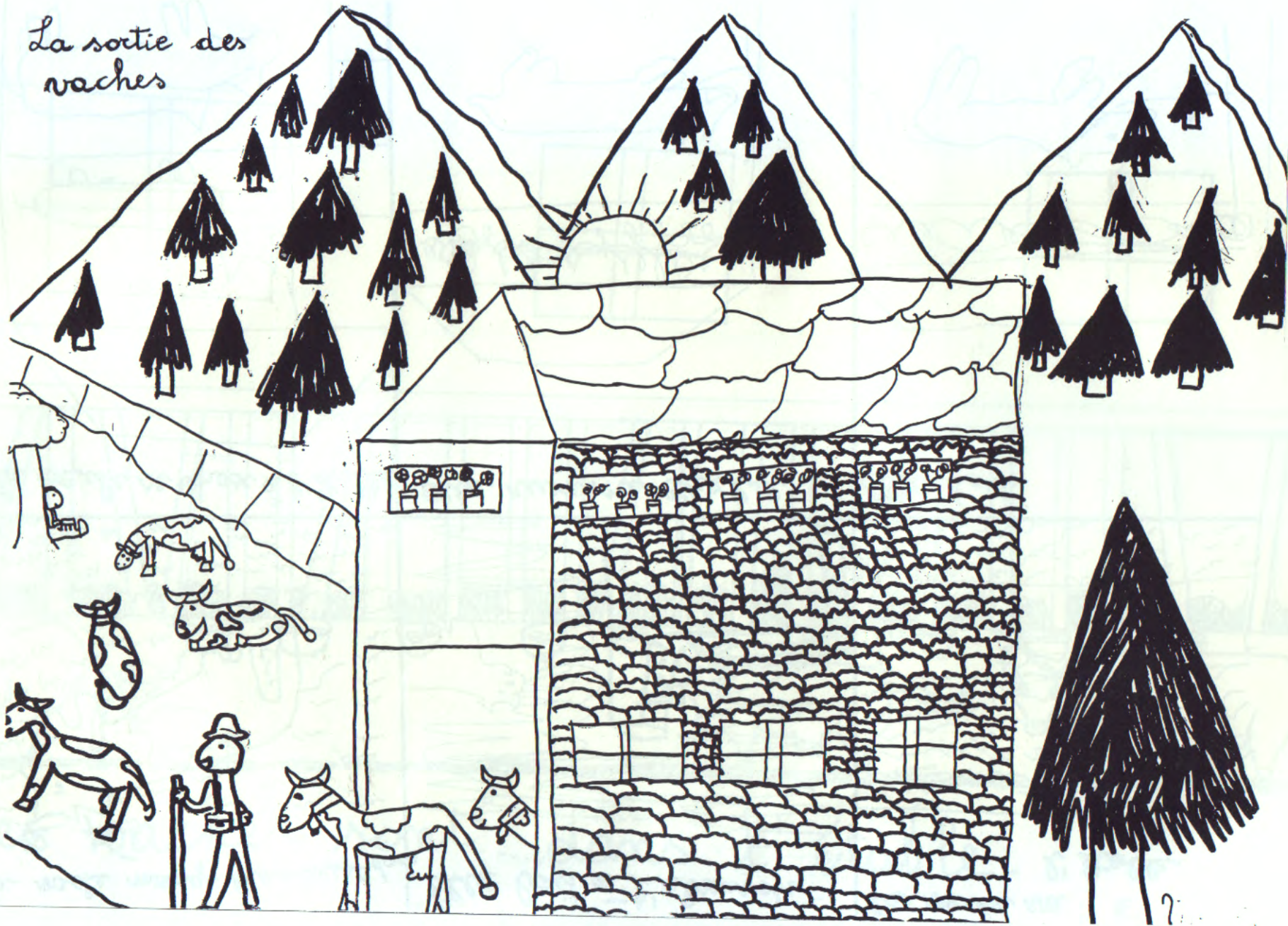
Les vaches sont dans le pré; elles broutent l'herbe. Le berger et le chien les surveillent.

Emploi en situation de la langue française

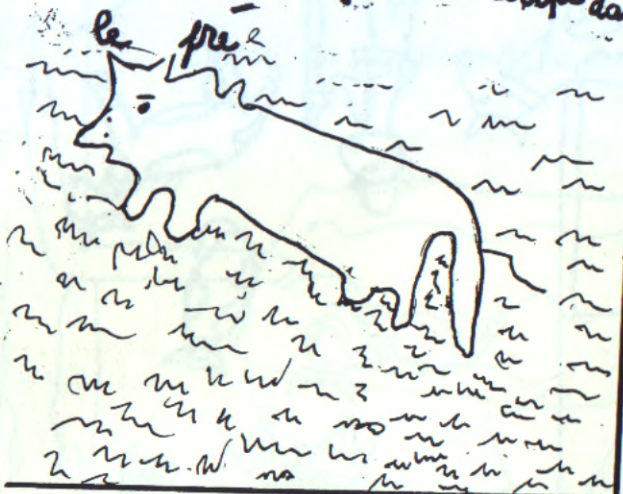


I disegni sono il risultato dell'osservazione effettuata sul territorio e rappresentano il percorso operativo seguito dalle classi.

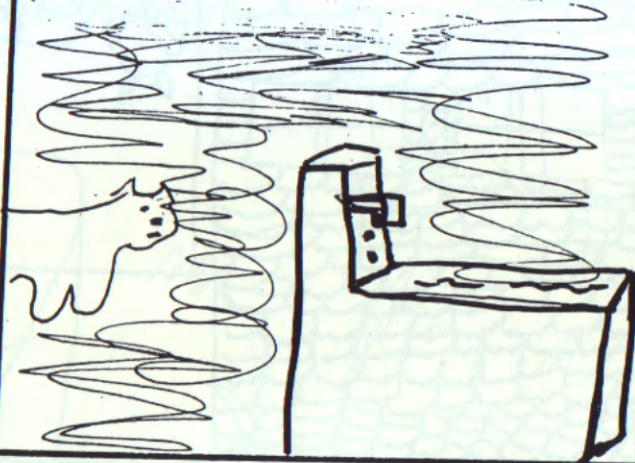
La sortie des  
vaches



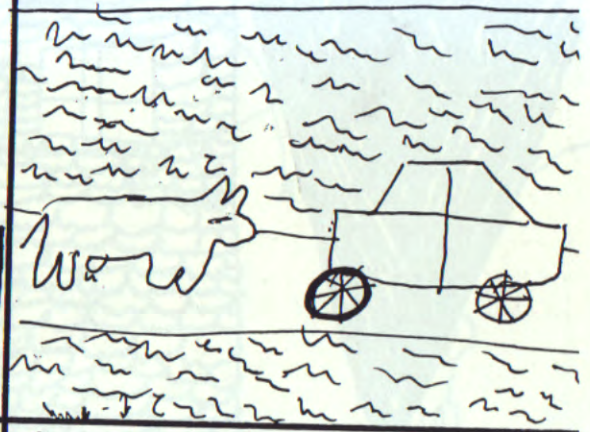
La vache mange beaucoup dans le pré



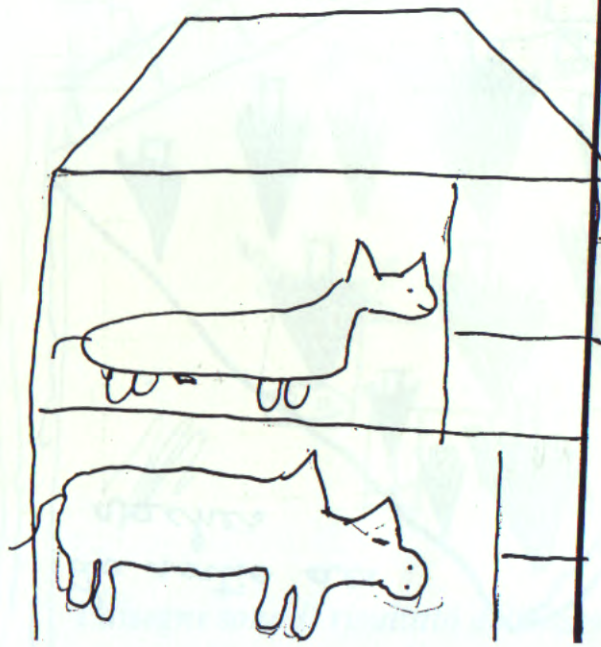
Elle boit à l'abreuvoir



La vache va à l'étable



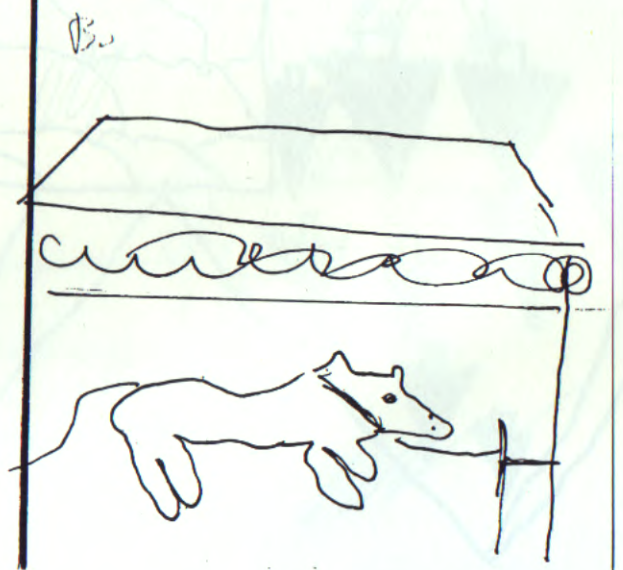
La vache se repose à l'étable

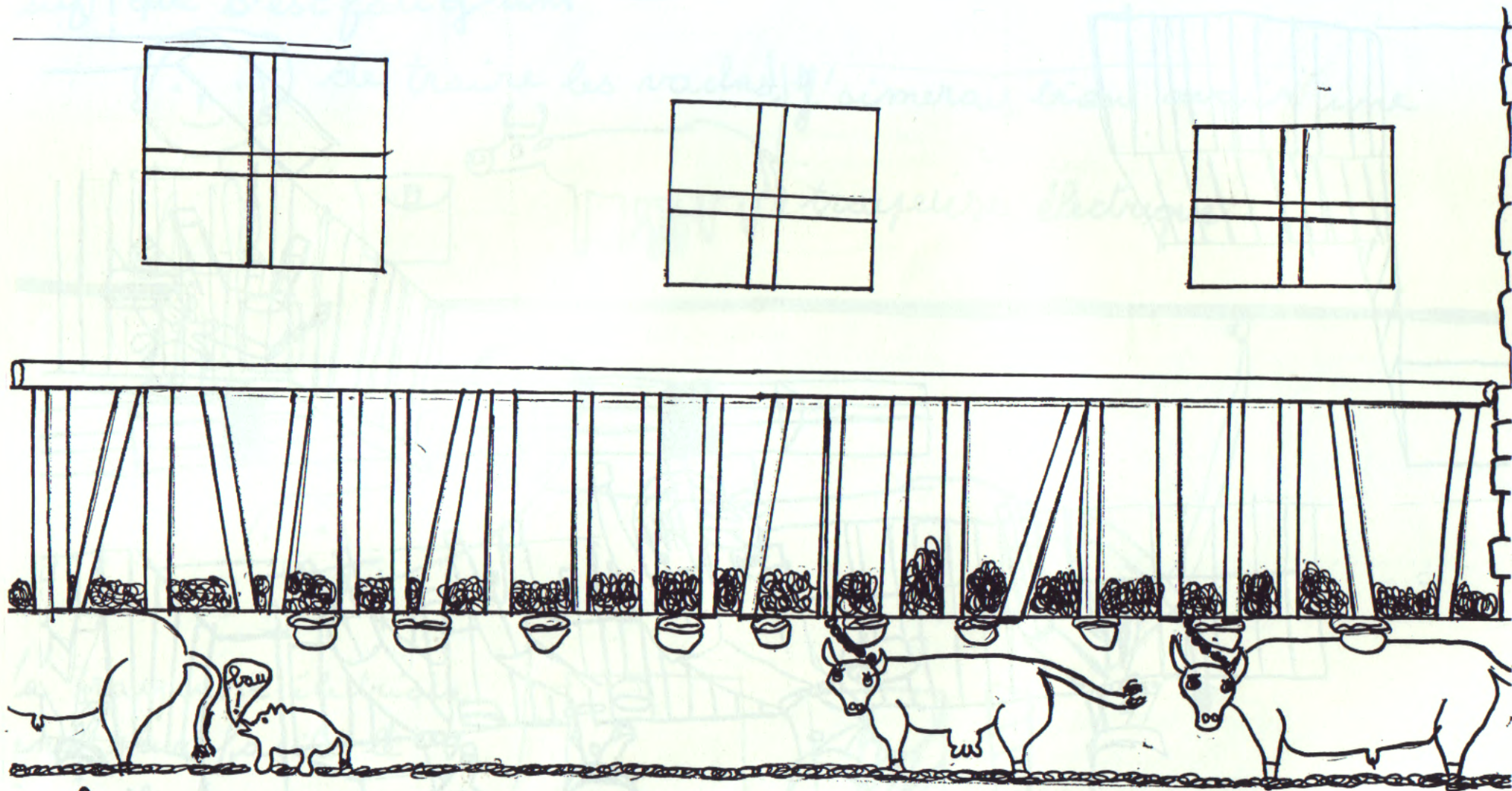


Elle rumine l'herbe



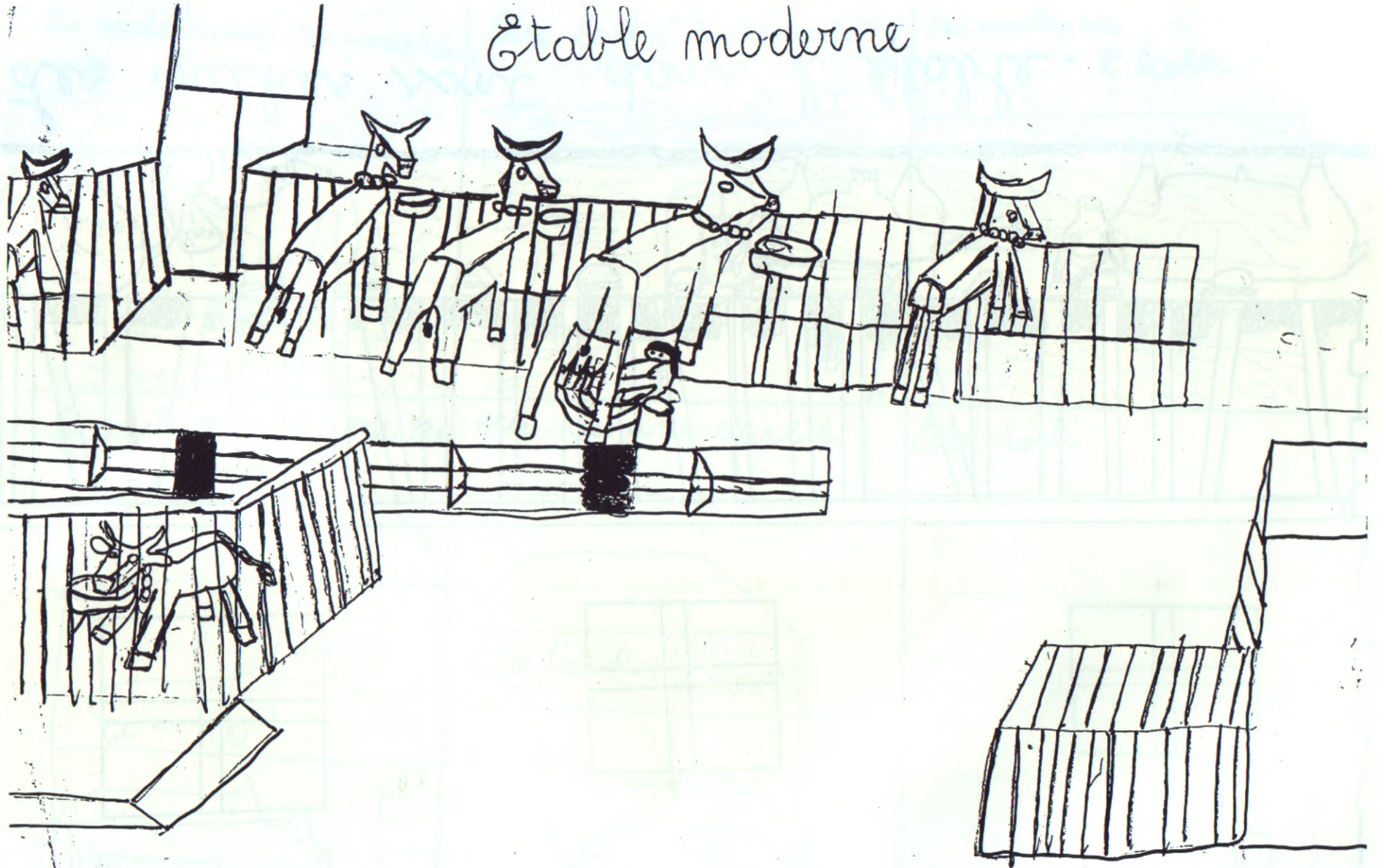
Elle dort





Les vaches sont dans l'étable.

Étable moderne



Zuf ! que c'est fatigant



de traire les vaches. J'aimerais bien avoir une

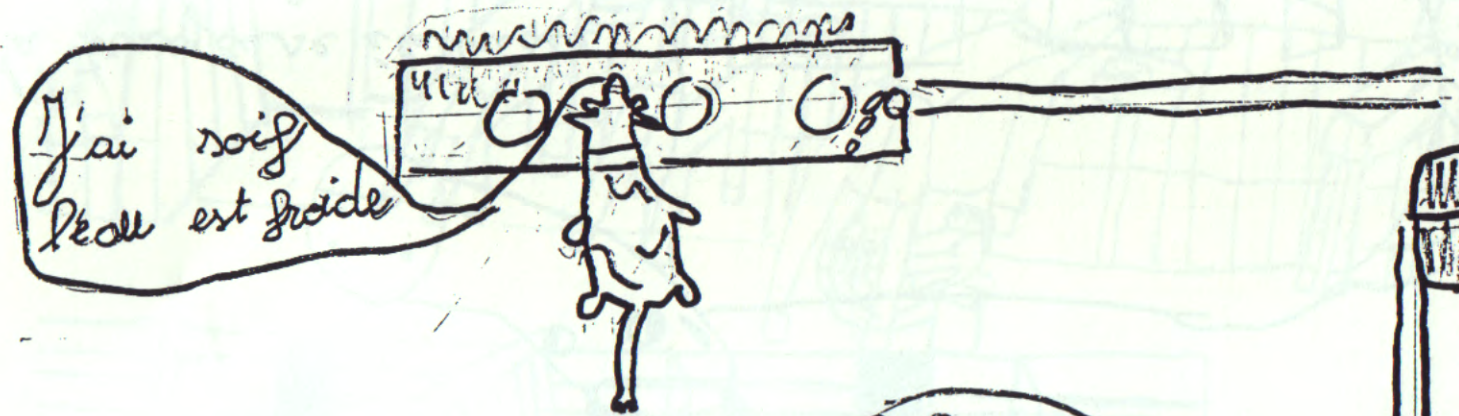


traieuse électrique



La traieuse électrique  
est plus facile le  
travail des paysans.

outils et machines d'une étable  
moderne



J'ai soif  
l'eau est froide

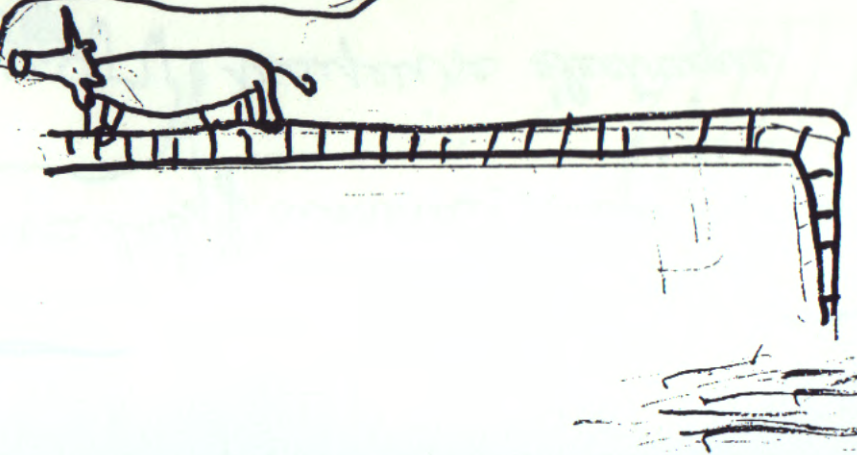


J'ai faim  
le foin est bon



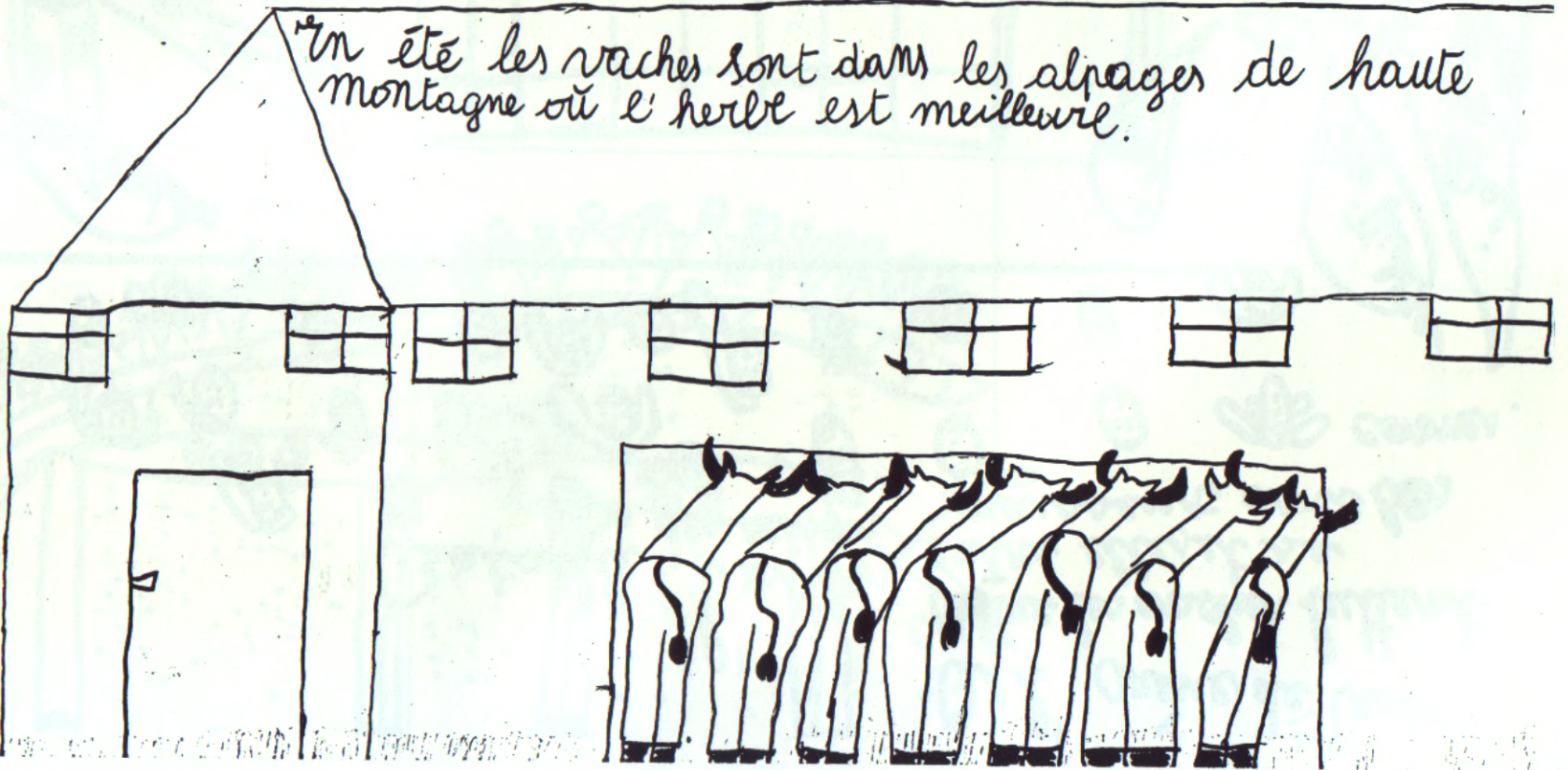
aujourd'hui je te  
donne beaucoup de lait pour tes  
enfants

Heureusement  
que le fumier  
se va avec le tapis  
roulant





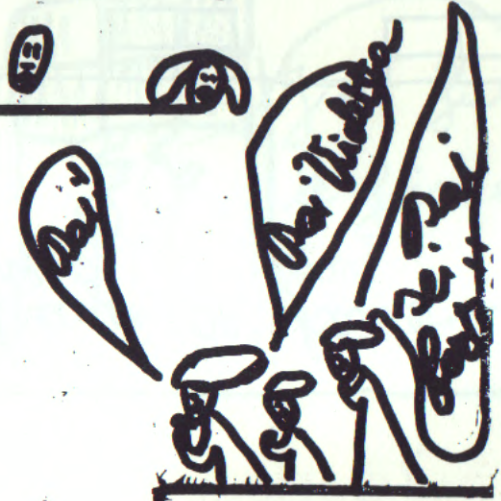
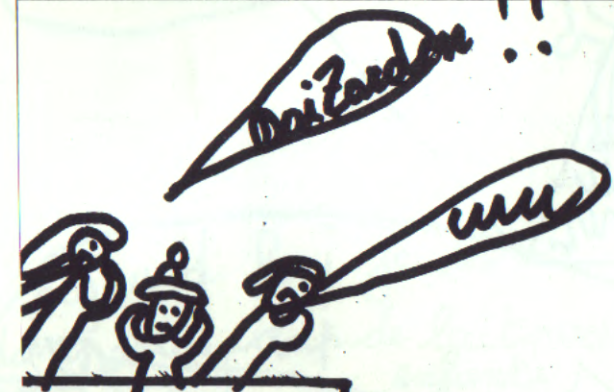
En été les vaches sont dans les alpages de haute montagne où l'herbe est meilleure.

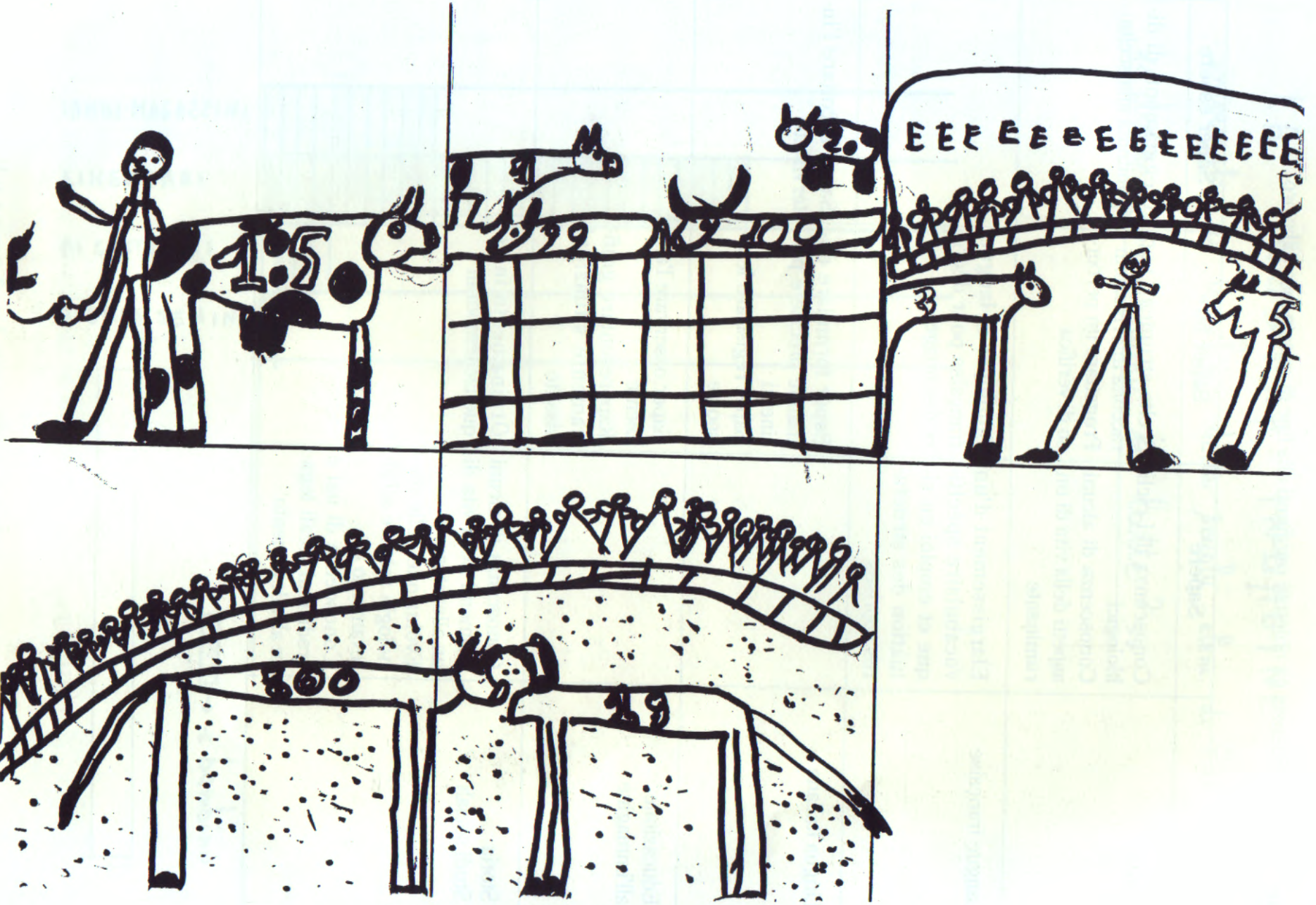




A l'orine de <sup>la</sup> trois-  
Moire les vacher luttent  
entre elles et se  
poussent avec les  
cornes.

Bataille l'est la  
des reiner





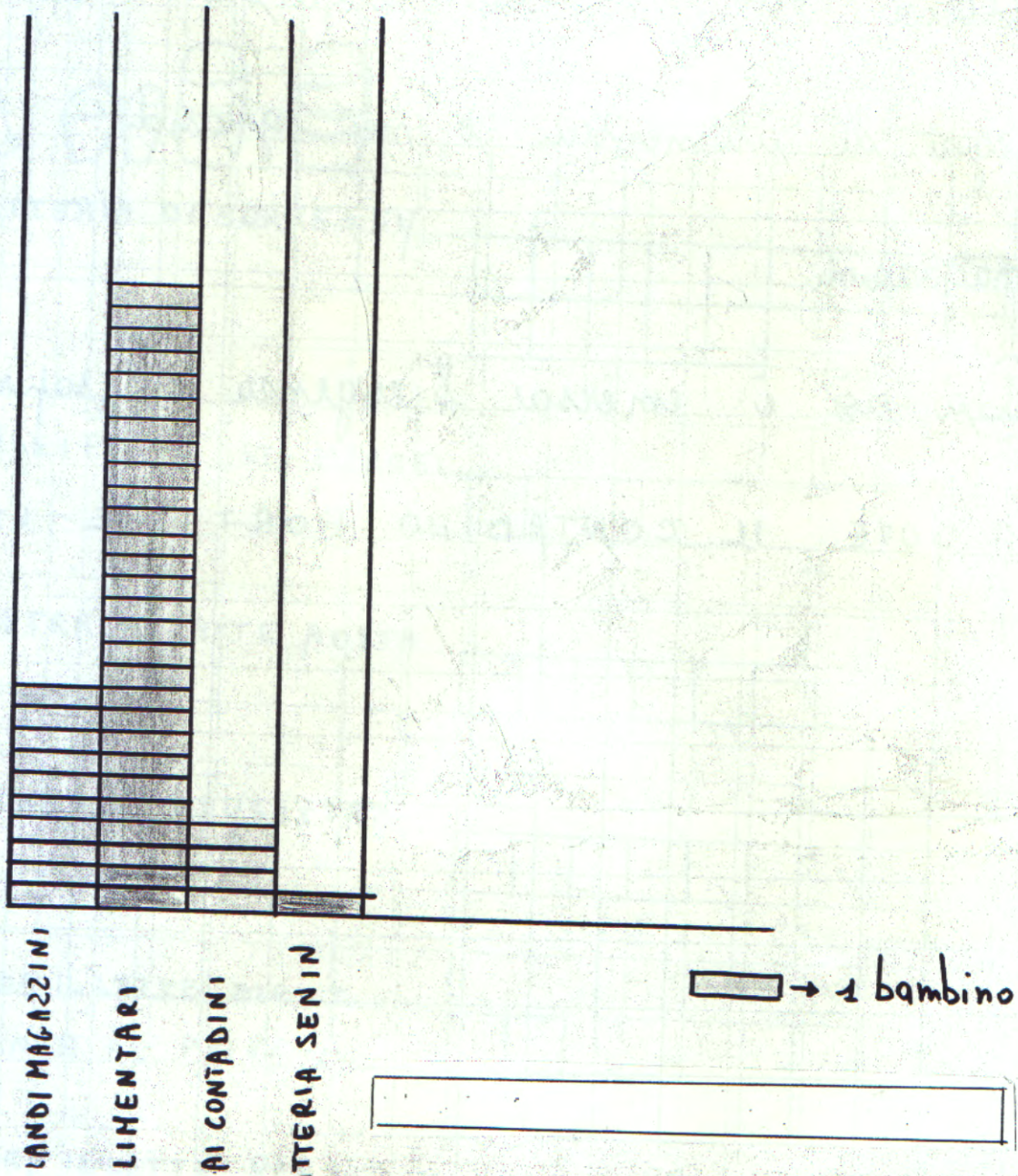
Questa tabella evidenzia gli obiettivi raggiunti alla fine di questa fase di lavoro

	Sapere	Saper fare	Saper essere
Scienze	Conoscenza dei cicli biologici Conoscenza di alcuni aspetti della vita di un ruminante	Scelta strumenti per raccolta informazioni Progettare un percorso di verifica	Atteggiamenti di disponibilità alla scelta
Langue française	Elargissement d'un vocabulaire spécifique et emploi en situation des structures apprises	Employer la langue française pour décrire des images	
Lingua italiana		Saper formulare domande precise e pertinenti Saper registrare le risposte	Saper ascoltare l'intervistato
Educazione all'immagine		Saper osservare l'ambiente Rappresentare graficamente situazioni vissute	
Storia Studi sociali	Conoscenza di alcuni momenti della vita di un allevatore Evoluzione delle tecnologie relative all'allevamento Conoscenza di usi e tradizioni locali legate all'allevamento	Ordinamento in sequenze temporali	

# LA NOSTRA INDAGINE

intervista ai bambini della scuola elem. di PALLEIN

«dove compriamo il latte?»



La prima fase è stata: "Dove compriamo il latte"?

La prima indagine è stata

« DOVE COMPRIAMO IL LATTE? »

La maggior parte dei bambini di  
Pallein beve il latte acquistato nei  
negozi di alimentari o nei grandi  
magazzini.

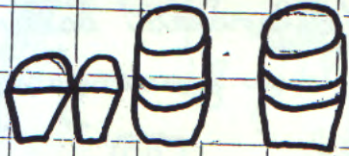
Da ciò è emersa l'esigenza di sapere

« DOVE IL CONTADINO PORTA IL LATTE »

INTERVISTA AD ALCUNI CONTADINI DI ST CHRISTOPHE

PERSONE INTERVISTATE 30

DOVE PORTA IL LATTE MUNTO ?



→ 1 persona

LATTERIA DI SORRELEV

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

CASEIFICIO ST MARCEL

CENTRALE LATTE AOSTA 

--	--	--	--	--	--	--	--

LATTERIA MAYSATTAZ 

--	--	--	--	--	--

VENDE IL LATTE DIRETTAMENTE AL PRIVATO 

--	--

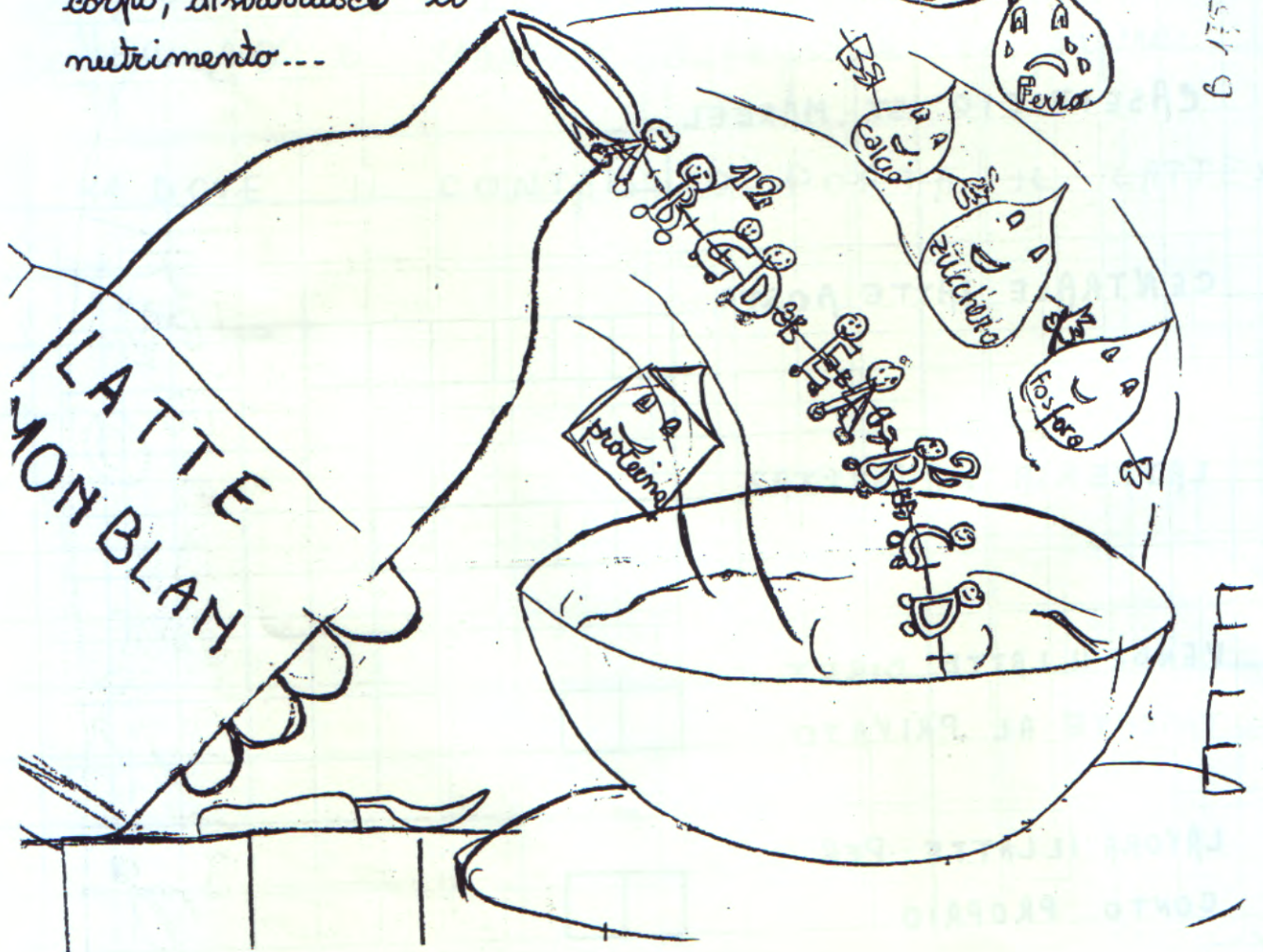
LAVORA IL LATTE PER CONTO PROPRIO 

--	--

## Che cosa contiene il latte?

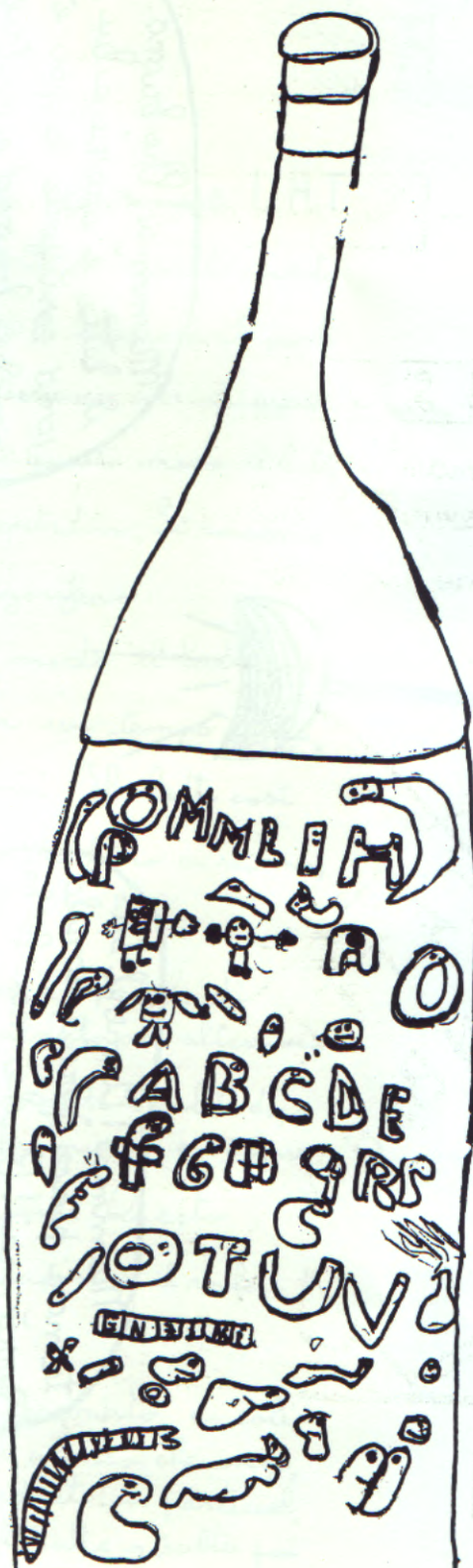
Il latte è un alimento completo in quanto contiene tutti i principi nutritivi:

- **forforo e calcio** <sup>sali minerali</sup> → che servono alla formazione delle ossa e dei denti.
- **Le proteine e i grassi** → che servono a farci crescere e a darci energia.
- **Le vitamine** → che ci aiutano a difenderci dalle malattie e assicurano il buon funzionamento degli organi.
- **L'acqua** → che aiuta ad eliminare le sostanze di rifiuto mantiene costante la temperatura del corpo, distribuisce il nutrimento...



Il latte è uno scrigno di preziose sostanze nutritive.

- ... il latte è ricco di calcio e di fosforo
- ... il latte è ricco di lattosio
- ... il latte è fonte di vitamine



*L'attività curricolare (scienze) è funzionale alla prosecuzione del progetto di modulo*



Mamma! A me il latte non piace perciò non lo berò mai! Perché non ho la forza che ha il mio fratello? Perché non riesco a correre veloce come lui?



Mamma! Che buono il latte è grazie a lui che sono così forte e poi è anche buono e nutriente. Inoltre contiene calcio che fa bene ai denti.



## trattamenti di risanamento del latte

Per evitare di ammalarsi con i germi del latte, dobbiamo bollirlo per almeno 10 minuti, se lo compriamo direttamente dal contadino. Il latte che compriamo è già stato risanato. Ecco le scritte che abbiamo trovato sui cartoni del latte e che indicano come è stato risanato.

LATTE

pastorizzato sterilizzato trattamento U.H.T.

**PASTORIZZAZIONE**: è un sistema di riscaldamento del latte ad una temperatura di 80 (inferiore al punto di ebollizione) e per un tempo necessario a distruggere i germi portatori di malattie. In questo modo il latte conserva il sapore e il valore nutritivo. Si conserva, però, solo per pochi giorni in frigorifero.


**STERILIZZAZIONE**: in questo modo il latte viene riscaldato a più di 100° per un tempo sufficiente a distruggere tutti i germi. Il latte così trattato si conserva a lungo (anche fino a sei mesi) e non contiene conservanti.

**TRATTAMENTO U. H. T.**: è un sistema speciale di sterilizzazione. Il latte viene riscaldato ad altissima temperatura (140°) per due-tre secondi e subito dopo raffreddato. Questo latte è privo di microbi e si conserva per 3 mesi; non contiene conservanti. Questo trattamento modifica in parte il sapore e il valore nutritivo del latte.

**OMOGENEIZZAZIONE**: il latte confezionato, di solito è anche omogeneizzato, cioè il grasso che in genere affiora in superficie, viene ridotto in particelle minutissime e di conseguenza il latte risulta più digeribile.


Latte intero  
U.H.T.

**PRIMO  
LAT<sup>®</sup>**

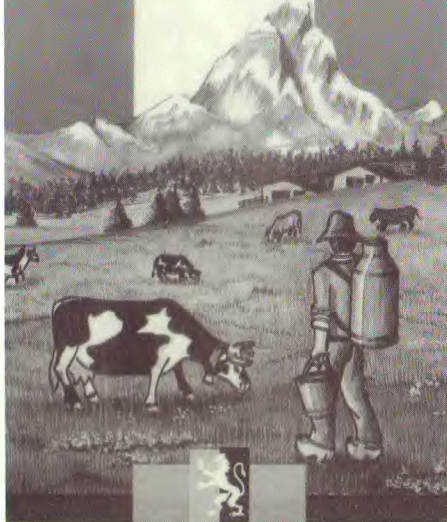


**CERRI<sup>®</sup>**

**MONBLAN**



*Lait frais  
de la Vallée d'Aoste  
pasteurisé homogénéisé*



**Latte  
Verbano**

FRESCO

Latte intero  
Pastorizzato Omogeneizzato



**Verbano**

1000 ml e

Esaminando le varie confezioni di latte, abbiamo notato che esistono scatole con lo stesso marchio, ma di colore diverso. Anche la dicitura è diversa; su alcuni c'è scritto:

latte intero; grasso 3,2%.

latte parzialmente scremato; 1,8%.

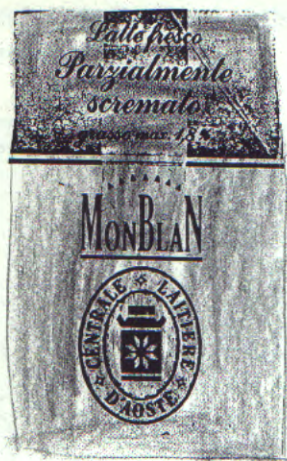
latte scremato; 0,2%.

Questa differenza dipende appunto dalla quantità di grasso contenuta nel latte.



### LATTE INTERO

latte a cui non è stato tolto del grasso.



### LATTE PARZIALMENTE SCREMATO

latte a cui è stata tolta una parte di grasso.



### LATTE SCREMATO O MAGRO

latte a cui è stato tolto quasi completamente il grasso. È più fluido del latte intero, meno dolciastro e di colore lievemente azzurrognolo. È largamente utilizzato nelle diete, nelle quali deve essere limitato il consumo di grasso.

Questa tabella evidenzia gli obiettivi raggiunti alla fine di questa fase di lavoro

	<b>Sapere</b>	<b>Saper fare</b>	<b>Saper essere</b>
Lingua italiana	Leggere e interpretare sigle		Assumere atteggiamenti scientifici di conoscenza che si fondano su ricerche e consultazioni di fonti orali e scritte
Matematica	Introduzione alla statistica come mezzo per visualizzare i risultati di un'indagine	Costruire un grafico per leggere i risultati di un'indagine Registrare Simbolizzare	
Scienze	Le componenti del latte e loro utilità Trattamento del latte		
Studi sociali Scienze economiche	Indagine sulla provenienza delle merci	Conoscere attraverso indagini ed interviste	
Educazione all'immagine	Consapevolezza dell'efficacia dell'immagine nel trasmettere un messaggio	Essere capaci di tradurre in modo creativo, attraverso un disegno, informazioni ricevute	

CHE COSA

CI DICE

LA

PUBBLICITA' ?

# I messaggi Pubblicitari

**la genuinità ha le gambe lunghe**

**latte**  
per andare più forte

Proteine di elevato valore biologico, integralmente assimilabili dall'organismo. Vitamine A, D, B2, un elevato tenore di calcio e di fosforo, un contenuto ottimale di potassio, zinco, cloruro di sodio: questo è il latte, l'alimento sano, gustoso e completo per eccellenza.

 **COMITATO ITALIANO FONDO DI CORRESPONSABILITÀ**

1

**Un bel corpo ha sempre bisogno di latte. Latte Punto Weight Watchers.**

Latte Punto ossia Parmalat è ideale nel regime dimagrimenti e ridotto contenuto calorico perché contiene i più importanti fattori nutritivi del latte: meno grassi (solo 35 calorie per 100 gr.).  
Latte Punto Weight Watchers è alta qualità

**parmalat**

**WEIGHT WATCHERS DUNITO W**  
**LATTE SCREMATO UHT parmalat**

2

*Usa dei codici propri dell'educazione all'immagine per illustrare concetti relativi ad altre discipline*

## PRIMA NATURA, IL NUOVO LATTE CON FERMENTI LATTICI ATTIVI.



### CON PRIMA NATURA LA NATURA SI RISVEGLIA.

Nel latte Prima Natura c'è più natura. Dopo la pastorizzazione, infatti il latte viene arricchito con fermenti lattici attivi, gli stessi che esistono in natura. Il latte così si sveglia, e fornisce al nostro organismo tutta la carica nutrizionale di cui abbiamo bisogno.

### CON PRIMA NATURA IL LATTE FRESCO RITORNA IN BOTTIGLIA DI VETRO.

A distanza di anni il latte e il vetro si ritrovano insieme. Grazie a questo sistema, oggi abbiamo il grande piacere di stare e bere il latte come si beveva una volta.

Che è poi il piacere di bere un latte genuino che ti riporta più vicino alla natura.

### CON PRIMA NATURA È NATURALE SENTIRSI MEGLIO.

Prima Natura è un latte facilmente digeribile grazie all'azione dei fermenti lattici attivi che ne favoriscono l'assimilazione.

Il latte, alimento naturale per eccellenza, diventa così un alimento per tutti. Prima Natura è il nuovo modo di sentirsi in forma.



3

## CENTRALE DEL LATTE DI MILANO

# L'UNICA A PRODURRE L'UNICO\* LATTE DI ALTA DIGERIBILITÀ.



Finalmente un latte anche per chi non può bere il latte perché ha sempre avuto problemi di intolleranza al lattosio. Accadi, l'unico latte di alta digeribilità. Accadi è il risultato ottenuto dalla Centrale del Latte di Milano con un procedimento unico ed esclusivo. Infatti, senza aggiunta di enzimi liberi, il lattosio (lo zucchero composto del latte) viene scisso nei suoi componenti più semplici: glucosio e galattosio, ed il latte risulta così più facilmente digeribile. Il latte, quindi, resta latte e può di nuovo essere gustato ed apprezzato da tutti, senza problemi. Accadi, l'unico latte di alta digeribilità.

\*Ottenuto senza aggiunta di enzimi (brevetto n. 310659/A, 70)

PRODOTTO DEDICATO Ad. Min. Sen. N. 706/2501/ME e 3530/VN del 7/10/88

CENTROLATTE

L'EVOLUZIONE DEL LATTE



4

## SCREMATO, MA CON PIU' VITAMINE

Bere latte è importante a tutte le età per i numerosi nutrienti che il prodotto fornisce. Bisogna però, soprattutto quando si è adulti, controllare i grassi. Dietalat di Parmalat è un prodotto parzialmente scremato che contiene tre vitamine (A, D, E) la cui azione, tra l'altro, ritarda quei processi che portano alla vecchiaia. Sono inoltre essenziali per la buona funzionalità dell'organismo.



5



6



## Analisi dei messaggi pubblicitari

### MESSAGGIO n. ①

Il latte è molto genuino, gustoso e contiene molte proteine, vitamine (A, D, B<sub>2</sub>), calcio, fosforo, potassio, zuccheri e cloruro di sodio. È l'alimento sano, gustoso e completo per eccellenza.

Dal disegno si può capire che il latte fa bene per lo sport.

Vediamo che il latte è fresco perché ci sono le bolle e gli schizzi.

Vediamo un uomo che gioca a pallone, ciò significa che il latte dà molta forza.

### Messaggio n. ②

La linea di questo latte è Weight Watchers. I colori della scatola fanno pensare a qualche cosa di fresco.

- Questo latte ha meno grassi.
- Il latte "Punto" è ideale nei regimi alimentari a ridotto contenuto calorico perché ha tutti i principi nutritivi, meno i grassi.
- Un bel corpo ha sempre bisogno di latte "Punto".
- Chi beve questo latte si mantiene snello.
- Gli sportivi devono questo latte per mantenersi belli e scattanti.

messaggio n° (3)

- Foto: una bottiglia e una mano femminile.

- Scritte:

1) Latte naturale 2) Aggiunta di fermenti lattici che esistono in natura 3) Questo latte ci dà il nutrimento di cui abbiamo bisogno. 4) Ritorno al retto come contenitore del latte. Grazie al retto si beve il latte come una volta, in modo più naturale. 5) Latte digeribile grazie ai fermenti lattici. 6) Latte per tutti, per sentirsi in forma.

messaggio n° (4)

Il disegno rappresenta una scatola di cartone, la marca della Centrale di Milano.

Le scritte dicono dove viene inscatolato il latte, che è di alta digeribilità, che la centrale del latte di Milano è l'unica a produrre un latte di alta digeribilità.

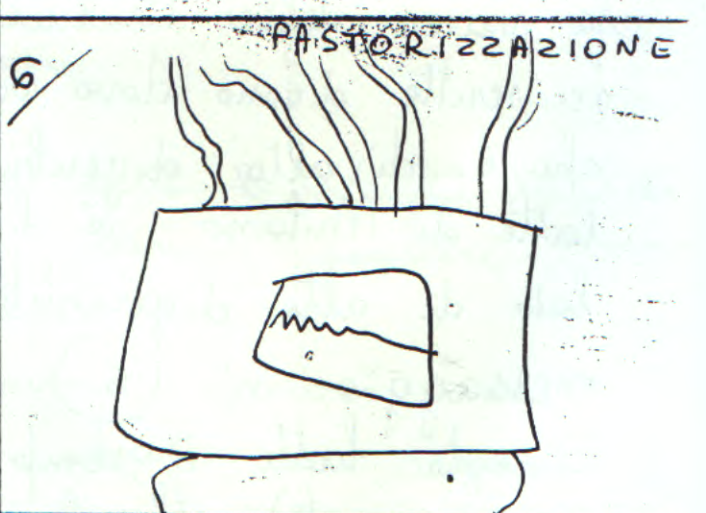
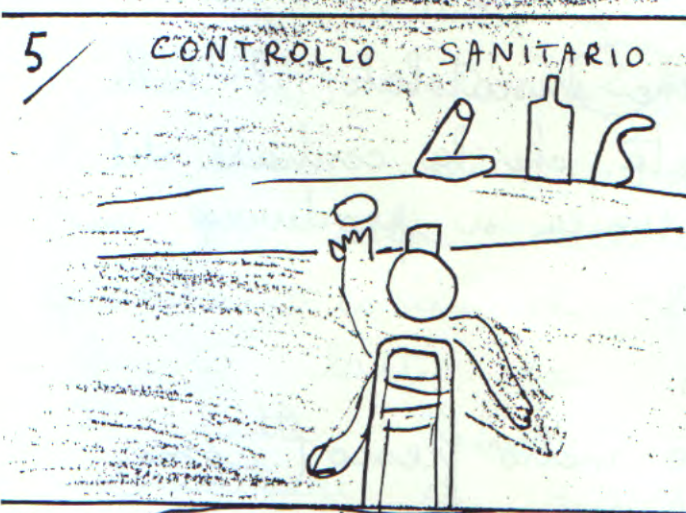
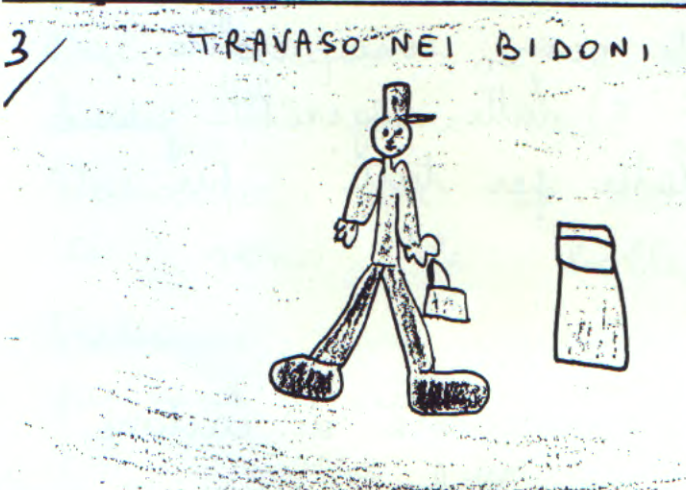
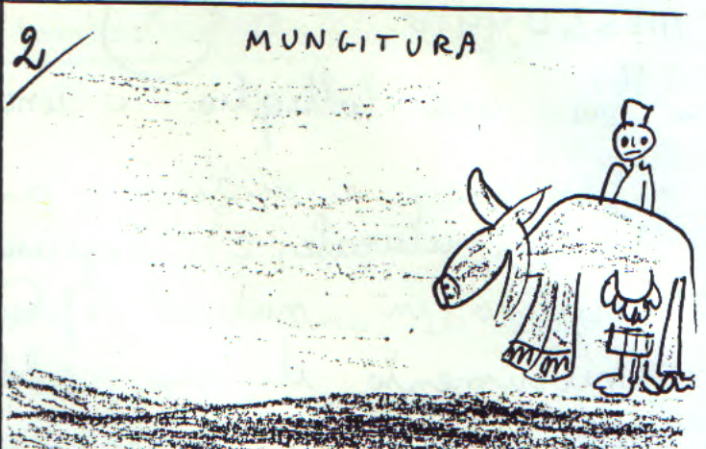
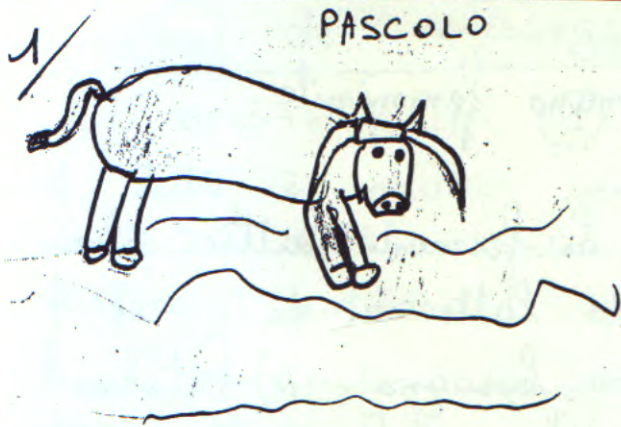
messaggio n° (5)

Questo latte è sempre molto fresco (come una rosa!); chi lo beve rimane giovane; pur essendo un latte scremato contiene tante vitamine.

messaggio n° (6)

È un latte fresco, di stagione, adatto ai bambini dal 12° mese in poi. È prodotto dalla Polenghi, è genuino. Bisogna scuoterlo prima dell'uso. È consigliato dai pediatri perché contiene molte proteine.

# IL PERCORSO DEL LATTE



Questa tabella evidenzia gli obiettivi raggiunti alla fine di questa fase di lavoro

	<b>Sapere</b>	<b>Saper fare</b>	<b>Saper essere</b>
Lingua italiana	Conoscere le regole del linguaggio pubblicitario	Ricerca il significato nascosto del messaggio pubblicitario	
Educazione all'immagine	Consapevolezza che le immagini veicolano un messaggio che colpisce il nostro inconscio	Interpretare il messaggio veicolato da immagine più lingua	
Storia		Ordinamento in sequenze temporali utilizzando il linguaggio dell'immagine	