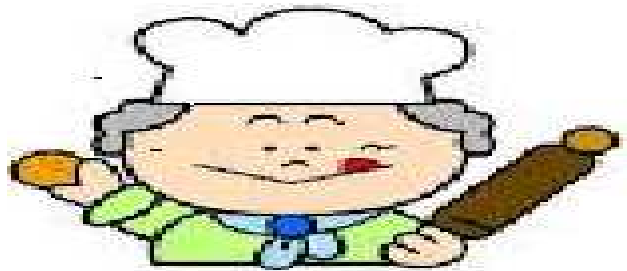


Scuola Infanzia "La città dei bambini"
BAIANO
Progetto di Plesso

Anno Scolastico 2012-2013

*“A SCUOLA CON CARLONE,
CUOCO PASTICCIONE”
in ottica
multiculturale*



MOTIVAZIONE

L'educazione alimentare, mira alla promozione di consapevoli e sane abitudini alimentari ed anche ad un maggior benessere psico-fisico individuale e sociale. La tematica alimentare va concepita come un tutto e non soltanto nei suoi elementi particolari, ma va considerata, quindi, nella totalità della persona poiché il nutrirsi, l'alimentarsi, il fare scelte consapevoli di consumi alimentari, diventa una "situazione" umana che può essere migliorata ed addirittura modificata. Oggi, in realtà, la salute umana è più che mai strettamente legata ad un'alimentazione equilibrata e fra i compiti della scuola vi è anche quello di dare ai bambini gli strumenti per crescere sani nel corpo, affinché possano entrare pienamente nella vita.

Considerando che l'esigenza di mangiare, per poter vivere, accomuna tutti i bambini e gli uomini del mondo, il presente progetto in questo anno scolastico riprendendo le fila di quello dell'anno scolastico precedente, perseguirà i propri obiettivi in modalità interculturale; al fine di condurre gli alunni alla scoperta di cibi ed abitudini alimentari anche di culture diverse dalla propria. In funzione di ciò è proprio all'interno della scuola che, i bambini entrano in contatto con abitudini, comportamenti e culture diverse, che spesso non conoscono. L'universo alimentare è forse una delle strade più piacevoli per entrare in contatto con gli altri. Nella scuola i bambini italiani e quelli di origine straniera si avvicinano innescando dei meccanismi di conoscenza culturale reciproca anche dal punto di vista alimentare. Il cibo è uno strumento di comunicazione carico di valenze sociali e culturali; avvicinarsi alle culture culinarie diverse dalla nostra rappresenta un momento di incontro e di conoscenza dell'altro. Sarà il cuoco Carlone che ancora una volta pasticciando tra i fornelli guiderà i bambini di ogni età alla scoperta di tradizioni culinarie diverse offrendo percorsi che stimoleranno nei bambini interesse e curiosità.

DESTINATARI

Tutti i bambini della scuola della Infanzia "La Città dei Bambini" di San Giovanni di Baiano.

FINALITA'

Avviare i bambini, attraverso esperienze ludico sensoriali e cognitive, all'assunzione di corrette abitudini alimentari, alla varietà ed al gusto del cibo, trasmettendo nel contempo conoscenze di tipo nutrizionale. Apportare delle scoperte geografiche legate alle diverse tradizioni culinarie.

OBIETTIVI FORMATIVI

- 1) *Saper conoscere l'importanza di una sana e corretta alimentazione .*
- 2) *Saper scoprire la funzione energetica , costruttiva e protettiva del cibo .*
- 3) *Saper cogliere ed analizzare le caratteristiche degli alimenti e degli ambienti ad essi collegati .*
- 4) *Saper osservare , descrivere e sperimentare le trasformazioni degli alimenti .*
- 5) *Saper evidenziare gusti e preferenze personali in relazione al cibo .*
- 6) *Saper favorire la conoscenza del proprio corpo e dei propri bisogni nutrizionali .*
- 7) *Saper arricchire il vocabolario personale con i nomi degli alimenti .*
- 8) *Saper acquisire norme di comportamenti corretti a tavola .*
- 9) *Saper conoscere i piatti tipici di diverse realtà geografiche e culturali .*
- 10) *Saper sviluppare la curiosità all'assaggio di nuove pietanze .*

OBIETTIVI SPECIFICI (3 ANNI)

- 1) *Esplorare , ricercare , scoprire e riconoscere i vari alimenti .*
- 2) *Ascoltare e comprendere semplici messaggi .*
- 3) *Narrare le proprie esperienze .*
- 4) *Scoprire la diversità degli alimenti nel gusto .*
- 5) *Scoprire l'appartenenza di cibi e realtà diverse dalla nostra .*
- 6) *Conoscere la composizione di una prima , varia , sana e corretta alimentazione .*

OBIETTIVI SPECIFICI (4 – 5 ANNI)

- 1) *Ordinare , classificare e mettere in relazione i vari alimenti .*
- 2) *Narrare le proprie esperienze.*
- 3) *Scoprire la diversità degli alimenti nel gusto .*
- 4) *Conoscere la composizione di una varia , sana e corretta alimentazione .*
- 5) *Comprendere gli eventi e raccontarli .*
- 6) *Rielaborare le esperienze utilizzando il linguaggio mimico – gestuale e mimico-musicale .*
- 7) *Conoscere gli alimenti e i loro valori nutritivi .*
- 8) *Promuovere una visione interculturale e globale dell'alimentazione .*
- 9) *Sviluppare la curiosità dei bambini nei confronti delle altre culture alimentari .*
- 10) *Avvicinare i bambini alle usanze culinarie di altri Paesi .*
- 11) *Promuovere la convivialità a tavola come strumenti di conoscenza dell'altro .*

OBIETTIVI SPECIFICI PER I GENITORI

Promuovere iniziative volte a ricercare univoci comportamenti educativi nel rispetto delle diversità anche culinarie .

OBIETTIVI SPECIFICI PER I DOCENTI

Stimolare i genitori , attraverso iniziative di coinvolgimento diretto ed indiretto nella condivisione delle tematiche e dei messaggi nutrizionali relativi alla nostra tradizione culinaria ed anche relativo al rispetto di una più ampia dimensione multiculturale .

COMPETENZE

Il Sé e l'Altro



- *Sa collaborare con gli altri .*
- *Rispetta le regole stabilite per raggiungere un obiettivo comune .*
- *Sa di avere una storia personale e familiare .*
- *Conosce le tradizioni della famiglia , della comunità e la mette a confronto con altre.*

IL CORPO E IL MOVIMENTO



- *Si muove con destrezza negli ambienti interni ed esterni alla scuola .*
- *Vive pienamente la propria corporeità , se percepisce il potenziale comunicativo ed espressivo , matura condotte che gli consentono una buona autonomia nella gestione della giornata a scuola .*
- *Riconosce i segnali e i ritmi del proprio corpo , le differenze sessuali e di sviluppo ed adotta pratiche corrette di cura di sé , di igiene e di sana alimentazione .*
- *Usa gli indicatori spaziali e temporali .*
- *Manipola ed utilizza con destrezza oggetti e strumenti .*
- *Si coordina con gli altri nei giochi di movimento , nella danza e nella comunicazione espressiva .*

L'ARTE , LA MUSICA E I MEDIA

- *Segue con curiosità e piacere spettacoli di vario tipo ; sviluppa interesse per l'ascolto della musica e per la funzione di opere d'arte.*
- *Comunica esprime emozioni , racconta utilizzando le varie possibilità che il linguaggio del corpo consente .*
- *Si esprime attraverso il disegno , la pittura ed altre attività manipolative ; esplora le potenzialità offerte dalle tecnologie .*
- *Esplora i primi alfabeti musicali .*

I DISCORSI E LE PAROLE

- Usa la lingua italiana arricchisce e precisa il proprio lessico , comprende parole e discorsi , fa ipotesi su significati .
- Esprime e comunica agli altri emozioni , sentimenti attraverso il linguaggio verbale .
- Sperimenta rime , filastrocche , drammatizzazioni , inventa nuove parole ; usa il linguaggio per progettare attività e definirne regole.
- Ragiona sulla lingua , scopre la presenza di lingue diverse , riconosce e sperimenta la pluralità dei linguaggi .
- Si avvicina alla lingua scritta , esplora e sperimenta le forme di comunicazione attraverso la scrittura , incontrando le tecnologie digitali e i nuovi media .

NUMERI E SPAZIO, FENOMENI E VIVENTI

- Raggruppa ed ordina oggetti secondo criteri , confronta e valuta quantità , esegue misurazioni .
- Colloca le azioni quotidiane nel tempo della giornata e della settimana .
- Osserva il proprio corpo , gli organismi viventi e i loro ambienti , i fenomeni naturali .
- Si interessa a macchine e strumenti tecnologici .
- Padroneggia sia le strategie del contare e dell'operare con i numeri sia quelle necessarie per eseguire le prime misurazioni .
- Individua le posizioni di oggetti e persone nello spazio .

CONTENUTI

- La storia degli alimenti .
- La filiera del prodotto .
- Cibi graditi e non .
- Le proprietà e i valori nutrizionali degli alimenti .
- Controllo della qualità del prodotto .
- La giornata alimentare .
- Il vocabolario degli alimenti .

- *Le abitudini alimentari ed alcune ricette provenienti dal mondo .*
- *Il corpo e la scoperta dei cibi con i cinque sensi .*

ATTIVITA'

- *Proporre l'assaggio diretto degli alimenti .*
- *Riflettere sulle proprietà degli alimenti animali e vegetali per una crescita sana .*
 - *Riconoscere i pasti della giornata .*
- *Individuare i momenti della propria crescita .*
- *Riconoscere , osservare e classificare elementi della realtà : verdura , frutta , ortaggi , carne e pesce .*
- *Conoscere le proprietà degli alimenti : proteine , carboidrati , sali minerali , vitamine e zuccheri .*
- *Promuovere esperienze di ascolto attraverso la narrazione di racconti .*
- *Realizzare attività espressive , grafiche , pittoresche e manipolative .*
- *Fare giochi e lettura di immagini (fare la spesa , apparecchiare , cucinare ecc..) .*
Giochi di distinzione e classificazione dei cibi in base ai colori , consistenza , forme , sapori , aromi .
- *Promuovere l'attività di manipolazione del cibo .*
- *Realizzare dei giochi per viaggiare nelle cucine del mondo .*
- *Creare delle rielaborazioni grafico – plastiche di piatti tipici di diverse culture .*
- *Tabellare attraverso dei questionari le abitudini alimentari e il gradimento dei cibi .*

METODOLOGIA

Gli aspetti metodologici tenuti presenti nell'articolazione del progetto sono :

- *Aspetto biologico*: *si forniscono contenuti a carattere nutrizionale collegati al vissuto concreto del bambino (i fabbisogni , la nutrizione , importanza delle vitamine , proteine , zuccheri presenti nei cibi e loro funzioni) ;*
- *Aspetto relazionale*: *si valorizza il rapporto personale del bambino con il cibo (accettazione , rifiuto , selettività , abitudini e gusti personali ecc..) attraverso esperienze ludico sensoriali e l'assaggio diretto ;*
- *Aspetto cognitivo*: *si favorisce un approccio positivo con il cibo attraverso esperienze ludiche , manipolative e di approfondimento (conservazione del cibo) utili a fornire conoscenze e corrette abitudini alimentari nonché la conoscenza dell'apparato digerente .*
- *Aspetto sociale e culturale*: *si sottolineano le regole alimentari condivise tra i bambini rispettose dell'identità e della cultura di ciascuno attraverso esperienze dirette e conoscenze legate alla tradizione locale e di altre realtà socio – culturali .*
Le modalità di intervento prese in considerazione sono :
- *Operatività ;*

- Attività di esplorazione ;
- Utilizzo dei codici diversi di formalizzazione ;
- Vita di relazione ;
- Attività ludiche ;

MATERIALI E STRUMENTI

Per le attività saranno utilizzate schede , cd-rom ,libretti materiale di facile consumo , attrezzi da cucina , alimenti , macchina fotografica .

DOCUMENTAZIONE

Le attività previste nel progetto saranno documentate con foto e produzione di Materiali .

SOLUZIONI ORGANIZZATIVE

Spazi —→ aula , salone della scuola , mensa della scuola .

Gruppi —→ di età eterogenea , e le uscite .

DURATA

Intero anno scolastico 2012 / 2013 .

RISORSE PROFESSIONALI INTERNE ED ESTERNE .

Insegnanti , collaboratori scolastici esperti specialisti .

COSTI

Per tale progetto si prevede un costo di Euro 1000 , ripartito equamente nelle cinque sezioni del plesso .

USCITE DIDATTICHE

E' forse prevista in primavera un'uscita ad una fattoria locale .

VERIFICA E VALUTAZIONE

Durante tutto lo svolgimento del percorso didattico l'insegnante osserverà il comportamento di ogni bambino nonché la curiosità verso al nuovo e verificabile , annotando fatti , episodi e dialoghi significativi che , unitamente agli elaborati , costituiranno elementi essenziali per la valutazione delle abilità acquisite .

PROGETTI CHE SUPPORTANO LA PROGRAMMAZIONE DI PLESSO

Adesione al progetto “ MERENDA CHE BONTA' ” indetto dal Comune di Spoleto in collaborazione con il Consorzio ABN , ditta appaltatrice del servizio di ristorazione scolastica e con la ASL territoriale . Tale progetto , che , si inserisce nel più ampio programma ministeriale “ Guadagnare salute “ , ha come finalità l'importanza di trasmettere delle buone abitudini alimentari , partendo appunto dalla merenda di scuola .

ALTRI PROGETTI AI QUALI ADERISCE IL PLESSO

- Progetto COOP ;