

PROGETTO ALIMENTAZIONE

*“ A SCUOLA CON CARLONE,
CUOCO PASTICCIONE*



*Scuola della Infanzia “ La città dei Bambini “ San Giovanni di Baiano
anno scolastico 2011 / 2012*

MOTIVAZIONE

Sempre di piu' in una società come la nostra si sente il bisogno di acquisire un buono e sano stile di vita . Di cio' ne fa parte l'abitudine ad una corretta alimentazione che non si limita ad essere una condizione necessaria per ottenere un regolare e sano accrescimento corporeo , ma rappresenta anche una forma d'investimento sul futuro stato di salute dell'adulto ; in quanto le cattive abitudini alimentari assunte nella prima infanzia potrebbero perpetuarsi per tutta la vita favorendo il sorgere di patologie (obesità ecc...).

Intorno al cibo si svolgono le relazioni primarie fondamentali : attraverso il cibo passano non solo conoscenze e contenuti alimentari , ma anche affetti , emozioni e relazioni . Sul cibo infatti si concentrano spesso le preoccupazioni dei genitori che a scuola spostano di frequente l'attenzione sulle tematiche alimentari , chiedendo consigli ed indicazioni .

Pertanto il progetto “ A Scuola con Carlone , cuoco pasticciere “ attraverso la conoscenza di alimenti e di ricette di oggi e di ieri , si articola in un divertente mondo gastronomico che unisce il mondo scientifico con quello allegro dei pasticci in cucina dello stesso cuoco Carlone . Attraverso esperimenti culinari e quindi manipolazione , assaggi e classificazione si offriranno percorsi che coinvolgeranno tutti i bambini di ogni età stimolando interessi 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 .

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 conoscere gli organi dell'apparato digerente e la loro funzione .*
- 8) *Saper arricchire il vocabolario personale con i nomi degli alimenti .*
- 9) *Saper scoprire la reversibilità di un processo : solido – liquido – solido .*
- 10) *Saper scoprire la funzione del frigorifero .*

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 .*
- 5) *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) *Formulare ipotesi e ricreare ricette .*
- 3) *Narrare le proprie esperienze .*
- 4) *Scoprire la diversità degli alimenti nel gusto .*
- 5) *Conoscere la composizione di una varia , sana e corretta alimentazione .*
- 6) *Comprendere gli eventi e raccontarli .*
- 7) *Rielaborare le esperienze utilizzando il linguaggio mimico – gestuale e mimico-
musicale .*
- 8) *Conoscere gli alimenti e i loro valori nutritivi .*
- 9) *Riconoscere il proprio corpo e la funzione dell'apparato digerente .*

OBIETTIVI SPECIFICI PER I GENITORI

Promuovere iniziative volte a ricercare univoci comportamenti educativi .

OBIETTIVI SPECIFICI PER I DOCENTI

*Stimolare i genitori , attraverso iniziative di coinvolgimento diretto ed indiretto nella
condivisione delle tematiche e dei messaggi nutrizionali proposte dalla scuola .*

COMPETENZE

Il Sé e l'Altro



- *Sa collaborare con gli altri .*
- *Rispetta le regole stabilite per raggiungere un obiettivo comune .*

Corpo , Movimento e Salute



- *Si muove con destrezza negli ambienti interni ed esterni alla scuola .*
- *Usa gli indicatori spaziali e temporali .*
- *Manipola ed utilizza con destrezza oggetti e strumenti .*

Fruizione e Produzione di Messaggi



- *Decodifica ed utilizza simboli appropriati alle diverse situazioni .*
- *Si pone domande e formula ipotesi .*
- *Usa un linguaggio appropriato alle diverse situazioni e lo arricchisce .*
- *Manifesta interesse e curiosità nei confronti dei fenomeni osservati .*
- *Descrive , rielabora e rappresenta le diverse esperienze effettuate .*

Esplorare , Conoscere e Progettare



- *Classifica , associa , mette in relazione dati e fenomeni .*
- *Si confronta con i compagni per cercare soluzione ai problemi .*
- *Affronta con fiducia situazioni nuove e problematiche .*

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 .*
- *Le ricette sane e genuine .*
- *Il vocabolario degli alimenti .*
- *Il corpo e l'apparato digerente .*
- *Il frigorifero e la sua funzione .*

ATTIVITA'

- *Proporre l'assaggio diretto degli alimenti*
- *Promuovere attività per verificare la trasformazione degli alimenti .*
- *Riflettere sulle proprietà degli alimenti animali e vegetali per una crescita sana .*
- *Rappresentare un alimento sotto forme diverse .*

- *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 che possano sviluppare nei bambini l'amore per la buona tavola .*
- *Promuovere l'attività di manipolazione del cibo .*
- *Realizzare ed inventare ricette .*
- *Tabulare 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 .

RISORSE PROFESSIONALI INTERNE ED ESTERNE

Insegnanti , collaboratori scolastici , esperti specialistici .

COSTI

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

DURATA

Intero anno scolastico 2011 / 2012 .

VERIFICA E VALUTAZIONE

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