

A scuola...alimentare!

Le cose buone della nostra terra



Delibera n.8 – Collegio dei Docenti del 1-10-2012– pagg. 9

Premessa

L'alimentazione è un bisogno fondamentale dell'uomo.

Il cibo fin dagli albori della civiltà, ha esercitato sempre una forte influenza sui comportamenti sociali. La sua condivisione in famiglia e in società, rappresenta una modalità di comunicazione, di contatto con il mondo esterno. Compito della scuola è quello di accompagnare i bambini nella conquista di un atteggiamento consapevole, positivo verso il cibo e gli alimenti, che consenta loro di capire, di scegliere, di trovare la propria strada e il proprio benessere a tavola. Il progetto costituisce una significativa occasione di crescita e di coinvolgimento di tutto il contesto socio educativo (scuola, famiglia, comunità locale) impegnato a promuovere il benessere del bambino mediante esperienze ed iniziative condivise.

Finalità e Obiettivi

Queste le finalità e gli obiettivi che si intendono perseguire:

- *Promuovere corretti stili di vita*
- *Promuovere un atteggiamento positivo nei confronti del cibo*
- *Conoscere i principi di una sana e varia alimentazione ai fini di una crescita equilibrata ed armonica*
- *Essere disponibili ad apprezzare nuovi gusti*
- *Acquisire conoscenze ed informazioni sull'origine degli alimenti e sulle caratteristiche di alcuni prodotti (biologico, stagionalità, produzione locale)*
- *Scoprire e valorizzare le tradizioni locali*

Contenuti

- *La storia degli alimenti*
- *La filiera del prodotto*
- *Le proprietà e i valori nutrizionale degli alimenti*
- *Controllo della qualità del prodotto*
- *Cibo biologico*

Metodologia

Gli aspetti tenuti presenti nell'articolazione del progetto sono:

- *aspetto biologico: si favoriscono contenuti a carattere nutrizionale collegati al vissuto del bambino (i fabbisogni, la nutrizione, importanza delle vitamine, proteine, zuccheri presenti nel cibo e loro funzioni);*
- *relazionale: si valorizza il rapporto personale del bambino con il cibo (accettazione, rifiuto, selettività, abitudini e gusti personali);*
- *sociale e culturale: si sottolineano regole alimentari condivise tra i bambini rispettose dell'identità e della cultura di ciascuno attraverso esperienze dirette e conoscenze legate alla tradizione locale.*

Attività

- *indagini sulle abitudini alimentari;*
- *ricerca, osservazione diretta, attività di analisi e confronto tra prodotti della terra e alimenti considerati nel corso delle varie stagioni;*
- *produzione di storie e filastrocche sul tema;*
- *visita guidata presso la fattoria didattica Carattozzolo e laboratorio;*
- *incontri con esperti.*

Documentazione e verifica

Le attività previste nel progetto saranno documentate con foto e produzioni di materiali che saranno raccolte per dare vita al "Libro speciale" della Scuola primaria, esposto nella mostra di fine anno.



Finalità

Il presente progetto si propone di:

- *promuovere la conoscenza di un prodotto fondamentale della nostra alimentazione;*
- *accrescere nelle nuove generazioni, l'interesse e la curiosità per l'ambiente rurale e le attività agricole*

Obiettivi

- *conoscere un prodotto alimentare di uso quotidiano;*
- *conoscere le trasformazioni della natura: dal grano, alla farina, al pane;*
- *comprendere l'importanza del pane nella nostra alimentazione.*

Percorso

- *storia del pane;*
- *osservazione accurata dei chicchi di grano;*
- *osservazione dei processi di trasformazione del grano: dal seme alla pianta;*
- *dal grano alla farina;*
- *dalla farina al pane;*
- *laboratorio pratico;*
- *documentazione fotografica e produzione di testi collettivi.*

Risultati attesi

Conoscere:

- *il ciclo produttivo del pane*
- *il valore nutrizionale del pane*

Destinatari

Gli alunni delle classi I e II primaria

“Dall’olivo all’olio”

Finalità

Il presente progetto si propone di:

- promuovere la conoscenza di un prodotto della nostra terra: l’olio di oliva;*

- accrescere nelle nuove generazioni ,l'interesse e la curiosità per l'ambiente rurale e le attività agricole.

Obiettivi

- conoscere un prodotto alimentare di uso quotidiano;*
- conoscere le trasformazioni della natura: dall'olivo all'olio;*
- comprendere l'importanza dell'olio nella nostra alimentazione.*

Percorso

- esplorazione dell'uliveto e raccolta delle olive;*
- raccolta dei dati;*
- analisi degli elementi raccolti: frutto, foglie,...*
- documentazione fotografica;*
- produzione di testi collettivi;*
- attività di ricerca per il recupero di tradizioni e credenze popolari legate all'olio di oliva come prodotto alimentare, cosmetico, terapeutico,...*
- visita del frantoio*
- osservazione del processo di trasformazione dall'olivo all'olio;*
- raccolta di immagini e ricostruzione grafica dell'esperienza;*
- degustazione dell'olio.*

Risultati attesi

Conoscere:

- le caratteristiche generali della pianta dell'olivo;*
- l'origine, la storia e l'ambiente dell'olivo;*
- la struttura dell'olivo e del frutto,*

- *la composizione del frutto maturo e la sua lavorazione;*
- *i benefici dell'olio d'oliva.*

Destinatari

Gli alunni delle classi III e IV primaria.

“Dalla farina alla pasta”

Finalità

Il presente progetto si propone di:

- *promuovere la conoscenza di un prodotto fondamentale della nostra alimentazione;*
- *accrescere nelle nuove generazioni, l'interesse e la curiosità per l'ambiente rurale e le attività agricole*

Obiettivi

- conoscere un prodotto alimentare di uso quotidiano;
- conoscere le trasformazioni della natura: dal grano, alla farina, alla pasta;
- comprendere l'importanza della pasta nella nostra alimentazione.

Percorso

- storia della pasta;
- osservazione dei processi di trasformazione del grano: dal seme alla pianta;
- raccolta dei dati;
- osservazione ed analisi del ciclo produttivo della pasta: macinazione, impasto, trafilazione, essiccamento, raffreddamento, confezionamento;
- classificazione delle paste alimentari;
- laboratorio pratico;
- documentazione fotografica e produzione di testi collettivi.

Risultati attesi

Conoscere:

- l'origine, la storia e le caratteristiche della pasta;
- il ciclo produttivo;
- la classificazione delle paste alimentari;
- il valore nutrizionale della pasta

Destinatari

Gli alunni della classe V primaria

