

OBIETTIVI SCUOLA DELL'INFANZIA

- Riflettere sulle abitudini alimentari per una crescita sana.
- Scoprire le origini degli alimenti.
- Sperimentare la trasformazione di un prodotto: grano-farina, uva-vino....
- Individuare sapori e sensazioni
- Sperimentare la preparazione di un alimento.
- Descrivere sensazioni legate al cibo.
- Correggere eventuali errori alimentari.
- Riportare le abitudini del bambino alla piramide alimentare
- Introdurre gradualmente, ma costantemente, nell'alimentazione dei bambini frutta, yogurt e verdura che ultimamente scarseggiano perché sostituiti da merendine e cibi confezionati in genere.

TEMPI DI REALIZZAZIONE

Il progetto si realizzerà nell'ambito delle attività curricolari multidisciplinari di tutti e tre gli ordini di scuola in sintonia con il curricolo verticale di educazione civica e con l'offerta formativa dell'istituto, al fine di garantire un'efficace ricaduta formativa sugli alunni, riscontrabile negli apprendimenti delle competenze attese.

ATTIVITÀ COMUNI D'ISTITUTO

FORMAZIONE

Verranno realizzati degli "incontri informativi e creativi" promossi dalle istituzioni locali e da associazioni o enti privati che operano sul territorio, per i quali non occorre una sede fissa. Potranno infatti svolgersi a scuola, presso altre associazioni, spazi pubblici e privati messi a disposizione. Il progetto prevede il coinvolgimento degli utenti anche mediante promozione tramite internet, siti e social network, passa-parola nonché la realizzazione di spazi espositivi, di concorsi e altre manifestazioni ed iniziative utili alla condivisione, diffusione e pubblicizzazione del progetto e delle creazioni.

USCITE DIDATTICHE

Visite guidate alle aziende agroalimentari e produttive che operano nel territorio offrendo l'opportunità ai bambini di fare esperienza diretta della produzione e della trasformazione degli alimenti, ai ragazzi di conoscerne il funzionamento e l'organizzazione della filiera produttiva e coglierne la valenza culturale, economica ed ambientale.

PERCORSI LABORATORIALI

DALLA TERRA ALLA TAVOLA. L'agricoltura è l'attività primaria che produce il cibo che noi tutti mangiamo e il lavoro di tanti agricoltori permette di portare i prodotti alimentari sulle nostre tavole; avvicinare gli studenti al mondo rurale offre lo spunto per scoprire i ritmi e i cicli della natura e i processi di produzione di alcuni alimenti. Il percorso dovrà guidare i bambini alla scoperta del legame tra la terra e la tavola.

COSA BOLLE IN PENTOLA (ESPERIENZE IN CUCINA) Le esperienze in cucina permettono di soddisfare una grande varietà di bisogni naturali e interessi reali del bambino e del ragazzo. Da un approccio spontaneo a queste attività si può giungere alla loro rielaborazione offrendogli la possibilità di esercitare abilità percettivo-motorie (impastare, sbattere, manipolare) ed intellettive, cognitive, scientifiche (problemi di pesi e misure, tempi di cottura, trasformazioni della sostanza per effetto del calore ...). Esperienze di cucina anche presso strutture esterne all'istituto con: • degustazioni • manipolazioni di alimenti • preparazioni di cibi

FRUTTA DAY Un fattore che aumenta il rischio di sovrappeso ed obesità dei bambini è il consumo di spuntini ipercalorici, quali snack salati, merendine preconfezionate, panini imbottiti, bevande zuccherate... a questo si aggiunge lo scarso consumo di frutta e verdura: solo il 7% dei bambini mangia almeno 5 porzioni di frutta e verdura al giorno, come consigliato dall'OMS. L'obiettivo di questo percorso è quello di far consumare ai bambini una porzione di frutta di stagione o verdura al posto delle merendine industriali acquistate dalle famiglie almeno una volta la settimana, durante l'intervallo scolastico. A tal fine viene istituito il Frutta Day: ogni **martedì** i bambini delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e delle scuole secondarie di primo grado dell'Istituto faranno merenda consumando frutta o verdura portata da casa al posto della merendina industriale o di altri alimenti meno salutari.

SPUNTINO IN CLASSE (Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria). Anche per l'anno scolastico 2023-2024 l'Istituto Comprensivo "Angioletti" aderisce al programma "Scuole che promuovono salute – Spuntino in Classe: per una Merenda Salutare, promosso dalla Regione Campania nell'ambito del Piano Regionale della Prevenzione

DESTINATARI

Gli alunni dei tre ordini di scuola.

METODOLOGIA

La metodologia utilizzata si basa, oltre che sui contenuti teorici, anche sull'esperienza diretta degli studenti che, attraverso il metodo di apprendimento induttivo, vengono messi in condizione di sviluppare conoscenza e consapevolezza, facendo, toccando, gustando, costruendo, privilegiando una didattica legata al concreto, al fare, all'assaggiare, sviluppando il piacere e il senso critico. Particolare riferimento potrà essere fatto alla gastronomia della tradizione locale durante i particolari periodi dell'anno (Halloween, Natale, Carnevale, Pasqua...) con la preparazione di dolci e/o piatti tipici della tradizione. Si utilizzeranno i seguenti strumenti: - Laboratori pratici - Lavori di gruppo - Brain storming - Attività ludiche - Lettura di storie - Visite guidate presso aziende agroalimentare e piccole industrie.

RISORSE UMANE COINVOLTE

Esperti del settore, Enti locali e Associazioni culturali del territorio. Forze dell'Ordine. Insegnanti. Famiglie anche nella figura dei nonni. Operatori del servizio mensa.

RISULTATI ATTESI

- Aumento delle conoscenze sulle scelte alimentari corrette.
- Sviluppo di una coscienza al consumo critico.
 - Comprensione dell'importanza di una alimentazione fondata sui prodotti tipici di qualità, per il proprio benessere fisico e psichico.
- Acquisizione del legame fra alimentazione e salute.
- Consumo di frutta almeno una volta alla settimana nello spuntino a scuola.
- Consumo di acqua e diminuzione di bevande zuccherate a scuola.
- Aumento della capacità di lettura delle etichette alimentari.
- Scoperta dei prodotti tradizionali del proprio territorio.
- Preparazione degli alimenti attraverso esperienze laboratoriali e di cucina.
- Acquisizione del concetto di trasformazione degli alimenti.
- Sensibilizzazione degli alunni riguardo l'educazione alimentare e le qualità delle produzioni tipiche locali.

VALUTAZIONE E DOCUMENTAZIONE DEL PERCORSO PROGETTUALE

Al termine del progetto saranno monitorati i risultati ottenuti in termini di efficacia e di impatto delle scelte operative intraprese attraverso gli esiti raggiunti dagli alunni di ogni ordine nell'ambito delle diverse UDA proposte nell'anno scolastico.

I percorsi svolti dagli alunni potranno essere documentati attraverso i compiti di realtà, l'allestimento di mostre fotografiche e/o la presentazione di oggetti, anche digitali, creati dagli alunni e la partecipazione a concorsi e/o iniziative varie che saranno pubblicizzate attraverso il blog e il sito della scuola.