

## **OBIETTIVI SCUOLA PRIMARIA**

- Analizzare le proprie abitudini alimentari e, in base alle conoscenze apprese, consolidare o attivare i correttivi necessari.
- Promuovere stili di vita adeguati a produrre e/o mantenere sane abitudini alimentari.
- Favorire la conoscenza degli alimenti e l'adozione di corretti comportamenti alimentari.
- Comprendere le tradizioni alimentari come elementi di identità culturale delle comunità sociali.
- Riportare le abitudini del bambino alla piramide alimentare.
- Imparare ad interpretare il consumo del cibo non solo come semplice soddisfazione di un bisogno.
- Conoscere la tipologia degli alimenti, le relative funzioni nutrizionali e la composizione nutritiva dei cibi preferiti.
- Conoscere il funzionamento delle aziende alimentari che operano nel territorio.
- Esplorare il territorio che ci circonda e conoscere le tradizioni alimentari che lo caratterizzano.
- Cogliere la relazione tra cibo, salute e ambiente (alimenti biologici, patologie e disturbi legati all'alimentazione, stagionalità dei vegetali, riciclo e raccolta differenziata).

## **TEMPI DI REALIZZAZIONE**

Il progetto si realizzerà nell'ambito delle attività curriculari 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 confezionate, 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.