

SCHEDA PROGETTO

NOME DELLA SCUOLA ISTITUTO COMPRENSIVO "CAMPAGNANO"

TITOLO DEL PROGETTO

SAPERI E SAPORI

TEMATICA

EDUCAZIONE ALIMENTARE

FINALITÀ

Promuovere stili di vita sani, a partire dalle giovani generazioni

Promuovere informazioni adeguate alla diffusione di un'ampia conoscenza sulla corretta alimentazione, e sulle malattie da malnutrizione o iperalimentazione.

Intervenire in ambito formativo attraverso itinerari didattici di educazione alimentare.

Far conoscere ai bambini i luoghi e i modi della produzione, della trasformazione e della commercializzazione dei prodotti agro-alimentari.

Creare una relazione tra il mondo della scuola e il mondo della produzione, per conoscere professioni e mestieri.

Confrontarsi con le abitudini e gli stili alimentari di bambini provenienti da altri paesi.

OBIETTIVI

Acquisizione di stili di vita adeguati a mantenere il benessere e di capacità di operare scelte consapevoli nei consumi alimentari.

La conoscenza delle risorse del proprio territorio e le problematiche che investono l'equilibrio ambientale.

METODOLOGIA

"Sfondo integratore": l'antropologia.

Le tematiche dell'agricoltura, dell'ambiente, dell'alimentazione e della salute sono strettamente intrecciate in un sistema complessivo e complesso, trattarle richiede la scelta di un punto di vista globale che sia esaustivo ed efficace sotto il profilo educativo.

L'antropologia è la disciplina che studia l'uomo nel

<p>PRODOTTO/ I</p> <p>TEMPI DI REALIZZAZIONE</p>	<p>suo sviluppo storico, in stretta correlazione con l'ambiente e la comunità sociale in cui nasce, vive e produce e risponde pertanto appieno, in termini di efficacia agli obiettivi formativi propri del progetto.</p> <p>Pubblicazioni, locandine, poster, deplianti, mostra finale, cd-rom.</p> <p>Biennale</p>
<p>DESTINATARI INTERNI/ESTERNI</p> <p>DOCENTI COINVOLTI</p> <p>PARTNER ESTERNI</p>	<p>Alunni. Insegnanti, genitori, nonni, personale mensa.</p> <p>Tutti docenti della Scuola elementare e materna e di due classi di Scuola media.</p> <p>IRRE, Pro-Loce, ASL</p>
<p>ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE/ PUBBLICIZZAZIONE</p> <p>MONITORAGGIO/ VALUTAZIONE</p> <p>DOCUMENTAZIONE</p>	<p>Locandine, poster, deplianti, mostra dei lavori, serata musicale «Cibo in festa» con degustazione di prodotti tipici.</p> <p>In corso.</p> <p>Pubblicazioni, cd-rom.</p>
<p>RISORSE MATERIALI</p> <p>COSTI</p>	<p>Laboratorio d'informatica, laboratorio di cucina, aule, palestra, cortile.</p> <p>Videocamera, macchina fotografica, audiovisivi, materiale facile consumo, alimenti.</p> <p>€ 2.500</p>

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

MACROFASI	ATTIVITÀ	PRODOTTI DI CIASCUNA FASE	TEMPI
Laboratorio sensoriale	<p>Ideazione e realizzazione di questionari su gusti e disgusti.</p> <p>Realizzazione di un laboratorio sensoriale per svolgervi attività che coinvolgano i sensi, percezioni visive, olfattive, tattili di un alimento, per scoprire i meccanismi che concorrono alla formazione del gusto.</p> <p>Costruzione e uso di schede di analisi di alimenti.</p>	Schede di degustazione, cartelloni, giornalini, giochi e storie, fotografie e dossier.	<p>4 ore settimanali di laboratorio, durante la compresenza degli insegnanti.</p> <p>2 ore di laboratorio d'informatica.</p> <p>Il progetto è comunque lo "sfondo integratore" di tutte le attività curriculari.</p>
Dal campo al piatto, adotta un alimento: il pane, l'olio, il vino, gli ortaggi e la frutta, il latte e la carne.	<p>Ricerca informazioni e strumenti bibliografici per impostare il lavoro di ricerca sull'alimento prescelto.</p> <p>Ricostruire il percorso che l'alimento compie dal campo al piatto.</p> <p>Visita ad aziende e fattorie didattiche</p>	Idem	Idem

<p>Agricoltura dal convenzionale al biologico</p>	<p>per conoscere le fasi di produzione e trasformazione e produrre eventualmente l'alimento.</p> <p>Indagini sulla storia dell'agricoltura e sul paesaggio agrario.</p> <p>Ricerche sulla trasformazione del sistema agroalimentare. Conoscere un'azienda agraria, le tecniche agronomiche e quelle dell'agricoltura biologica. Visita ad un'azienda agraria per conoscere alcune fasi della lavorazione agricola.</p>	<p>Idem</p>	<p>idem</p>
<p>GLI ANTICHI A TAVOLA</p>	<p>Ricerca dei materiali necessari allo svolgimento del percorso. Lettura dei documenti. Scelta del periodo storico. Ricerca sui luoghi di origine e di coltivazione degli alimenti. Ricerca e studiare miti, culti legati agli alimenti, alla loro produzione, al loro consumo.</p>	<p>idem</p>	<p>idem</p>

**LE RELIGIONI A
TAVOLA**

**Le tradizioni
alimentari
nell'islamismo e
nell'induismo.
Ricerca riti, miti,
tabù legati
all'alimentazione.
Realizzare una tavola
imbandita con
alimenti della
tradizione islamica e
induista,
coinvolgendo gli
alunni di queste
religioni nella
preparazione.**

idem

idem



PROGRAMMAZIONE DI DETTAGLIO

FASE

**ATTIVITÀ DEI
RAGAZZI**

TEMPI

**DISCIPLINE
COINVOLTE**

**CONOSCENZE
/
COMPETENZE
IN USCITA**

<p>BUONO COME IL PANE ATTIVITA' DI SENSIBILIZZAZIONE</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>Brain storming</p> <p>Laboratorio sensoriale</p> <p>I "vissuti sul pane"</p> <p>Lievita il pane, lievitano le civiltà</p> <p>Dimà fò lo pà: i nonni raccontano.</p>	<p>Brain storming, sistematizzazione dello stesso.</p> <p>Osservare, toccare, ascoltare, odorare, assaggiare il pane.</p> <p>Costruire e compilare schede di degustazione</p> <p>Produrre testi di diverse tipologie: descrittivi, espositivi, narrativi, poetici.</p> <p>Effettuare ricerche sui luoghi di origine dei cereali, la scoperta della lievitazione; studiare usi e abitudini, miti e leggende dei popoli antichi legati al pane.</p> <p>Interviste, ricerche sulle tradizioni popolari, modi di dire, proverbi, conte e filastrocche in dialetto.</p> <p>Interviste ai compagni</p>	<p>4 ore di laboratorio settimanale durante la compresenza degli insegnanti per la realizzazione dei prodotti finali.</p> <p>2 ore di laboratorio informatico</p>	<p>Tutte le discipline</p>	<p>Conoscere il percorso del pane dal campo alla tavola.</p> <p>Conoscere il legame tra agricoltore, produttore, consumatore.</p> <p>Conoscere i principi di una nutrizione sana e completa e quindi gli effetti della malnutrizione o iperalimentazione sulla salute.</p> <p>Saper organizzare un menù equilibrato da un punto di vista nutrizionale.</p> <p>Raccogliere informazioni, selezionarle ed usarle.</p> <p>Saper coordinarsi in gruppo.</p> <p>Confrontare situazioni, definire criteri, quantificare e realizzare rappresentazioni grafiche.</p> <p>Scrivere per documentare, esporre.</p> <p>Narrare.</p> <p>Arricchire il lessico, rinforzare le competenze</p>
---	--	---	----------------------------	--

“non c’è pane per tutti”

“Il cibo per stare
insieme”

stranieri provenienti
spesso da paesi
sottosviluppati.
Indagare sulle cause
della fame e della
malnutrizione.
Costruire una mappa
della fame.
Preparare un pranzo nel
laboratorio di cucina.

sintattiche ed
ortografiche

ORGANIGRAMMA

A.S. 2001-2002

DIRIGENTE SCOLASTICO ZUCCA RELLO ALBA

TUTOR DI PROGETTO

TALANAS MARIA ELENA

RESPONSABILE
DOCUMENTAZIONE

TALANAS MARIA ELENA

RESPONSABILE
MONITORAGGIO E
VALUTAZIONE

LASTRUVCCI

RESPONSABILE
INFORMAZIONE
E PUBBLICIZZAZIONE

RIDOLFI ROBERTO

DOCENTI COINVOLTI

DOCENTE	DISCIPLINA
COLAPIETRO RENATO	AMBITO LINGUISTICO
PIZZUTI DANISE	LINGUISTICO
TALANAS CRISTINA	LOGICO - MATEMATICO
LITTA M. PIA	LINGUISTICO
DARINI STEFANIA	RELIGIONE
FERRARO GRAZIA COLAPIETRO M. VITTORIA	LINGUISTICO