

# SCHEDA PROGETTO

NOME DELLA SCUOLA S.M.S.S. G.MAZZINI

**TITOLO DEL PROGETTO**

“Mangiar bene per non ammalarsi”

**TEMATICA**

Conoscenza e scambi interculturali attraverso le diverse tradizioni alimentari, con particolare attenzione alle loro implicazioni sanitarie e all'insorgenza o all'esasperazione di malattie specifiche (AIDS)

**FINALITÀ**

1. Informare alunni e famiglie sul problema della fame nel mondo;
2. Sollecitare il senso di responsabilità ed impegno comuni;
3. Acquisire la consapevolezza che molte malattie degenerative sono legate alle abitudini alimentari;
4. Fornire gli strumenti per scelte consapevoli;
5. Identificare in che modo si può combattere la fame e la malnutrizione.

**OBIETTIVI**

1. Conoscere modelli alimentari diversi dal proprio
2. Conoscere la relazione tra cibo ed ambiente
3. Conoscere le problematiche che investono l'equilibrio ambientale.

**METODOLOGIA**

1. Sensibilizzazione ed assunzione di responsabilità;
2. Analisi ed ideazione dei lavori da svolgere;
3. Realizzazione dei lavori.
4. Verifica delle attività svolte

**Impostazione dell'iter didattico:**

- A) Studio
- B) Attività pratiche
- C) Realizzazione dei lavori

**PRODOTTO/ I**

- Materiale cartaceo
- Raccolta foto su rituali legati al cibo
- Realizzazione diete personalizzate
- Norme di comportamento alimentare
- Raccolta di ricettari compositi
- Preparazione ed assaggio di cibi multietnici
- Realizzazione di tavole imbandite di vari tipi e di vari paesi del mondo (USA, Europa, Africa, Asia, Sud-America, Oceania, Fast-food, differenza tra abbondanza e scarsità)
- Ricerca e riproduzione delle musiche dei diversi paesi
- Preparazione dei costumi tipici dei paesi coinvolti.

**TEMPI DI REALIZZAZIONE**

Lavoro curricolare  
Due ore quindicinali dal mese di maggio 2002 all'intero a.s. 2002-03

<p><b>DESTINATARI INTERNI/ESTERNI</b></p> <p><b>DOCENTI COINVOLTI</b></p> <p><b>PARTNER ESTERNI</b></p>	<p>Alunni delle classi seconde e relative famiglie</p> <p>Docenti di tutte le discipline</p> <p>CIES (Centro Informazione e Educazione allo Sviluppo)  MAIS (Movimento per l' Autosviluppo Internazionalenella Solidarietà)  IRRE LAZIO (ex IRRSAE)  AMA (Azienda Municipale Ambiente)  FAO  Ambasciate  Centro anziani del quartiere  Operatori della Sanità</p>
<p><b>ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE/ PUBBLICIZZAZIONE</b></p> <p><b>MONITORAGGIO/ VALUTAZIONE</b></p> <p><b>DOCUMENTAZIONE</b></p>	<p>Informazioni sul sito Internet della scuola  Mostra dei prodotti finali  Festa con cibi, musiche, costumi multietnici  Partecipazione e animazione della Giornata Mondiale sull'alimentazione della FAO :16 ottobre 2002</p> <p>Verifiche mensili delle attività attraverso discussioni nei e tra i gruppi di lavoro, schede, questionari, verbali, diari, per valutare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Partecipazione : interesse, coinvolgimento, creatività, responsabilità, suddivisione dei compiti</li> <li>▪ Collaborazione con gli altri operatori: frequenze degli incontri, qualità degli interventi, chiarezza delle informazioni</li> <li>▪ Prodotto: lingue utilizzate, descrizione del processo di produzione, tempi.</li> <li>▪ Vantaggi osservati</li> <li>▪ Difficoltà incontrate</li> </ul> <p>In itinere :foto, registrazioni, quaderni delle attività  Alla conclusione del progetto: cartelloni, foto della festa finale, testi delle ricette, costumi, musiche.</p>
<p><b>RISORSE MATERIALI</b> :biblioteche, sala computer, sala video, microfono ed amplificazione, pannelli di legno  Registratori, suppellettili per la preparazione della festa, decorazioni, costumi</p> <p><b>COSTI :</b>  materiale di facile consumo  materiale video e fotografici  stoffe  suppellettili e stoviglie  alimenti  consulenze e collaborazioni degli esperti  ore fondo d'  accoglienza alunni stranieri  varie</p>	

## **ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO**

<p><b>A.S.2002-2003</b></p>	<p><b>A. STUDIO</b></p> <p>Tradizioni, riti, miti legati all'alimentazione e all'acqua          Tecniche agricole tradizionali e non          Forme di alimentazione di varie parti del mondo          Norme di igien personale, alimentare, dell'ambiente          Malattie da malnutrizione e denutrizione          Malattie legate alla carenza d'acqua          Caratteristiche chimico-fisiche dell'acqua          Riproduzione          Rifiuti e riciclaggio</p> <p><b>B.PRATICHE</b></p> <p>Esperimenti di laboratorio sull'acqua e sui cibi          Germinazione osservazione di semi, piantumaione in vaso          Laboratorio sensoriale          Video          Cd          Conferenza malattie infantili          Incontri con esperti del settore sanitario          Visite d'istruzione: FAO, Ospedale, Caritas          Varie: ospitalità ragazzi sudafricani</p>	<p>Materiale cartaceo          Norme di comportamento alimentare          Realizzazione tavole imbandite di vari tipi e di vari paesi del mondo (differenza tra abbondanza e scarsità)          Cd</p>	<p>Settembre 2002-maggio 2003</p> <p>In orario curricolare + 15 ore quindicinali interdisciplinari</p>
-----------------------------	---	--	--

## ***PROGRAMMAZIONE DI DETTAGLIO***

<b>FASE</b>	<b>ATTIVITÀ DEI RAGAZZI</b>	<b>TEMPI</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<b>CONOSCENZE / COMPETENZE IN USCITA</b>
<b>PRIMA</b>	Lavori di gruppo  Grafici di consumi alimentari		Scienze Ed. Tecnica Matematica Italiano Geografia Ed. Artistica	Conoscenza apparato digerente e sua fisiologia Conoscenza principi nutritivi Conoscenza metodi conservazione Capacità di collaborare e coordinare le attività  Metodo statistico

<p>SECONDA</p>	<p>Posters</p> <p>Piatti multienici</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Laboratorio sensoriale</p>			<p>Elaborazione di materiale di ricerca in sequenza logica</p> <p>Manualità Risposta alle consegne</p> <p>Conoscenza dei sensi e loro utilizzo conoscenza del cibo discriminazione delle sensazioni descrizione di emozioni</p>
----------------	---	--	--	---

	<p>Decodifica etichette alimentari Decodifica ricette</p> <p>Ricettario</p> <p>Ricerca fiabe altri paesi Ricerca musiche altri paesi</p> <p>Diario settimanale diete</p> <p>Realizzazione dieta personale</p> <p>Esperimenti di Laboratorio sull'acqua</p>			<p>Capacità di leggere criticamente Capacità di discriminare</p> <p>Capacità di disporre le conoscenze in sequenza logica</p> <p>Capacità trovare materiale di ricerca Elaborazione e sintesi</p> <p>Descrizione</p> <p>Analisi degli alimenti Conteggio calorie</p> <p>Conoscenza caratteristiche acqua Osservazione,</p>
--	--	--	--	--

	<p><b>Semina e piantumazione in vaso</b></p>			<p><b>raccolta dati eseguire consegne, proporre ipotesi verificare le conclusioni</b></p> <p><b>Maualità, utilizzo di strumenti specifici, raccolta dati</b></p>
	<p><b>Ricerca</b></p>			

# **ORGANIGRAMMA**

**A.S. 2002 - 2003**

**DIRIGENTE SCOLASTICO : Prof Giovanni Piccolo**

**TUTOR DI PROGETTO**

**Prof.ssa Eliso Patrizia**

**RESPONSABILE  
DOCUMENTAZIONE**

**Prof.ssa Eliso Patrizia**

**RESPONSABILE  
MONITORAGGIO E  
VALUTAZIONE**

**Prof.ssa Eliso Patrizia**

**RESPONSABILE  
INFORMAZIONE  
E PUBBLICIZZAZIONE**

**Prof. Castelli Enrico**

## **DOCENTI COINVOLTI**

<b>DOCENTE</b>	<b>DISCIPLINA</b>
<b>Tutti i docenti</b>	<b>Materie Scientifiche</b>
<b>Brinchi Franca</b>	<b>Ed. Tecnica</b>
<b>Di Filippo Maria</b>	<b>Ed. Artistica</b>
<b>Castelli Enrico</b>	<b>Lettere</b>