

Istituto Comprensivo n. 5 Imola
PIANO OFFERTA FORMATIVA
SINTESI PROGETTO
a.s. 2017-2018

SCUOLA
PRIMARIA G. RODARI

DENOMINAZIONE DEL PROGETTO O ATTIVITÀ: Educazione alimentare

DESTINATARI: Tutte le classi del Plesso Rodari

FINALITÀ E OBIETTIVI: Assumere atteggiamenti positivi verso gli alimenti
Gestire in maniera autonoma la cura della propria persona nell'alimentazione
Conoscere i principi di una sana e varia alimentazione ai fini di una crescita equilibrata ed armonica
Diventare consapevoli sulla necessità di seguire e condividere le principali norme alimentari e di convivenza sociale
Essere disponibili ad apprezzare nuovi gusti
Promuovere un atteggiamento consapevole verso le proprie abitudini alimentari individuandone i principali errori
Acquisire conoscenze ed informazioni sull'origine degli alimenti e sulle caratteristiche di alcuni prodotti
Assumere un atteggiamento critico nei confronti dei messaggi pubblicitari
Scoprire e valorizzare le tradizioni locali
Promuovere atteggiamenti di curiosità e di apertura verso realtà di tipo multiculturale
Migliorare ed ottimizzare l'organizzazione della mensa scolastica

CONTENUTI: Gli aspetti tenuti presente nell'articolazione del progetto sono:

Aspetto biologico: si forniscono contenuti a carattere nutrizionale collegato al vissuto concreto del bambino (i fabbisogni, la nutrizione, importanza delle vitamine, proteine, zuccheri presenti nei cibi e loro funzioni)

Relazionale: si valorizza il rapporto personale del bambino con il cibo (accettazione, rifiuto, selettività, abitudini e gusti personali) attraverso esperienze ludico/sensoriali e l'assaggio diretto

Cognitivo: si favorisce una approccio positivo con il cibo attraverso esperienze ludiche e manipolative

Premesso ciò il percorso privilegia le seguenti attività e i seguenti contenuti: situazioni stimolanti, l'esplorazione e la manipolazione, l'assaggio diretto di alimenti

Giochi ed attività sensoriali per scoprirne l'origine, le proprietà nutrizionali e le caratteristiche.

Ricerca, osservazione diretta, attività di analisi e confronto tra alimenti e prodotti della terra considerati nel corso delle varie stagioni.

La storia degli alimenti

La proprietà e ni valori nutrizionali degli alimenti

Visite guidate nelle fattorie didattiche per conoscere le funzioni, i luoghi, le persone, oggetti/strumenti quali : laboratorio di panificazione, laboratorio di trasformazione del latte e del miele (apicoltura Pelliconi)

Attività di rielaborazione mediante l'impiego di vari linguaggi (manipolativo, iconico, grafico, simbolico, verbale) per consolidare le conoscenze acquisite ed imparare a rappresentare la realtà osservata

Osservare i bambini presenti alla mensa scolastica

METODOLOGIE E STRUMENTI: Livello di soddisfazione dei partecipanti

Realizzazione di prodotti finali

Questionari di customer satisfaction

Informazioni raccolte sul "campo" (osservazioni, commenti vari, etc...)

Realizzazione di cartelloni e video didattici

SPAZI: Mensa scolastica

Aule

Visite alle fattorie didattiche

TEMPI DI ATTUAZIONE: Tutto l'anno scolastico da settembre 2017 a giugno 2018

DOCENTE REFERENTE: Paola Cassani

Ore curricolari (attività in orario di servizio) n. 12

Ore funzionali (attività senza alunni oltre l'orario di servizio) n. 4

Ore aggiuntive (attività con gli alunni oltre l'orario di servizio) n. 0

ALTRI DOCENTI PARTECIPANTI: Tutti gli insegnanti del Plesso Rodari

ESPERTI ESTERNI: I gestori delle fattorie didattiche e gli apicoltori

RAPPORTI CON ALTRE ISTITUZIONI: Comune di Imola

Camst Soc. coop.

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL PROGETTO:

Strumenti utilizzati:

interviste

questionario gradimento

presenze

test di valutazione dei contenuti

Pubblicazione

Supporto informativo e brochure del Comune di Imola