

PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE

RESPONSABILE PROGETTO: INSEGNANTE CARMEN MAZZELLA

EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il progetto didattico dedicato all'educazione alimentare ha la finalità di rendere i bambini consumatori attenti e consapevoli di ciò che mangiano.

L'impostazione del progetto, quindi, si propone di guidare i bambini a raggiungere alcune competenze:

- 1 scoprire l'origine dei cibi e le trasformazioni relative ,
- 2 individuare la stagionalità degli alimenti,
- 3 utilizzare i cinque sensi,
- 4 adottare comportamenti alimentari corretti,
- 5 sviluppare un approccio critico rispetto alla comunicazione pubblicitaria .

Nel nostro viaggio ci accompagnerà la cuoca Enrichetta che per ogni bimbo ha una ricetta.

Nello specifico si approfondiranno questi argomenti:

-Il cibo nella pubblicità

-le abitudini alimentari

-Le origini dei cibi:

1 la farina e il grano

2 il latte e le uova

3 la verdura

4 la frutta.

Ogni argomento può essere chiaramente indicato per uno specifico periodo dell'anno scolastico.

L'origine dei cibi, la stagionalità dei prodotti e la riflessione sugli animali sono temi essenziali che ci accompagneranno durante tutta la durata del progetto.

Gli **Obiettivi** più significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica sono:

-incentivare la consapevolezza dell'importanza del rapporto cibo-salute;

-favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari considerando la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità ,

-promuovere la trasversalità dell'educazione alimentare .

I contenuti dell'attività didattica si struttureranno in base a due modalità :

-esperienza diretta,

-esperienza integrata con gli obiettivi di altre aree di apprendimento perché "l'educazione alimentare non può essere considerata una materia a sé stante.

I contenuti proposti sono:

-il rapporto sensoriale con gli alimenti (presa di coscienza delle proprie capacità percettive, capacità di descrivere e classificare le percezioni).

-La conoscenza del cibo (la produzione ,la trasformazione e la preparazione del cibo).

-la giornata alimentare (tempi,regole e momenti dei pasti).

-la stagionalità dei cibi .

-Il ruolo delle tecnologie nell'educazione alimentare (persuasione pubblicitaria).

Il progetto con le sue attività si svolgerà in un anno scolastico ed è rivolto a bambini di 3,4 e 5 anni e prevede la presenza alla fine dell'anno di un nutrizionista che risponderà alle domande dei nostri piccoli allievi .

BENI E SERVIZI

-raccoltori ad anelli

-fogli di carta

-riviste patinate

-confezioni degli alimenti

-vari ingredienti alimentari

-forbici

-pennarelli colorati

-graffette colorate

-bicchieri di plastica

- colini
- imbuti
- cucchiai
- tovaglie plastificate
- ciotole trasparenti
- confezioni di pasta
- pentolini
- scolapasta di plastica
- piatti e posate di plastica o di legno
- pasta di sale o pasta di pane
- recipienti di plastica
- formine e stampini tipo quelli dei biscotti
- colori a tempera
- piatti di carta
- pennelli
- colla vinilica
- vernice spray oro o argento
- pennarelli indelebili
- frutta di stagione
- verdure di stagione
- scheda di osservazione per ogni verdura con esame visivo,esame tattile,esame olfattivo,esame gustativo.
- idem per ogni tipo di frutta

IL RESPONSABILE DEL PROGETTO

Prof. Carmen Mazzella